

## **ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH**

*Unsere Rinderkraftbrühe, Kräuterflädle*  
7.50

*Süpple vom Muskatkürbis, gebratene Gamba*  
14.00

*Storchenwirt's Carpaccio vom Herbstgemüse aus eigenem Anbau*  
*Zitronenvinaigrette, Gemüseessenz*  
16.00

*Tataki vom Thunfisch*  
*Gartengurke, Mango, Passionsfrucht, Koriander*  
26.00

*Hausgemachte Terrine von der Gänseleber*  
*geröstetes Brioche, Mirabelle, Cru de Cacao*  
32.00

*Konfierte Island Langustine*  
*Blumenkohl, Trauben, Curry*  
32.00

## **HAUPTSACHEN**

*Arborio - Risotto, verschiedener Kürbis, Kürbiskerne*  
23.00  
*mit Filet vom Zander*  
34.00

*Heilbutt in Olivenöl pochiert*  
*Gemüsebolognese, hausgemachte Parmesangnocchi*  
44.00\*\*

*Ganze Bretonische Seezunge - vom kleinen Boot - in Butter gebraten*  
*Stampfkartoffeln, Blattsalate*  
48.00

*Halbe Bauernente aus dem Ofen in 2 Gängen serviert*  
*Kartoffelpüree, Rotkraut, Apfelmus*  
32.00

*Filet vom Schwarzwälder Bauernkalb*  
*cremiger Mais, Gemüse, Trüffeljus, Gänseleberschaum*  
46.00\*\*

*Rücken vom Hirschkalb aus heimischer Jagd*  
*gebratener Brotknödel, Petersilienwurzel*  
46.00\*\*

\*\* Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug