



**AuswärtsStorchen Fischmenü 20. - 22. November**  
**gerne auch als vegetarisches Menü**

Hausgebeizter Seesaibling | Carpaccio von der Winterbete | Tunsler Feldsalat

\*\*\*

Cremesüpple von Kürbis mit Ingwer

\*\*\*

Verschiedene Atlantik Fische | Currysauce | Gemüsereis

\*\*\*

Storchenwirt's Schmandkuchen | Passionsfrucht

Genuss für 2 Personen 3 Gang Menü ohne Suppe 74.- € als 4 Gang Menü 84.- €

**Storchenwirts Leckereien für Zuhause – Bestellen Sie für Ihren Vorrat**

Storchenwirt's Gänseleberterriner, je 100g	26.-
dazu Brioche & Süßweingelee, je Portion	4.-
Feine Brühe vom Tunsler Suppenhuhn (500 ml)	10.-
Storchenwirt's klare Fischsuppe mit Safran aus Biengen (500ml)	10.-
auf Wunsch Einlage mit verschiedenem Fisch und Gemüse	8.-
DIE KLASSIKER IM NOVEMBER – ganz einfach selbst fertig stellen	
Halbe Bauernente aus dem Ofen mit feinem Rotkraut, Brotknödel und Entensauce	28.-
Entrecôte vom Schwarzwälder Weiderind   weiße Pfeffersauce   Kartoffelgratin   Wurzelgemüse	34.-
Hausgemachte Maultaschen von Dreisamtäler Landgockel (2 Stück)	10.-
Storchenwirt's Klößchen von der Fjord Forelle (3 Stück) (Fischsauce auf Wunsch separat)	10.-
Hackbraten vom Dreisamtäler Landgockel (1 Portion)	10.50
Ragout vom Ochsenbäckle (1 Portion)	12.-
Braten vom Mangalica (Bio) Wollschwein	14.-
Storchenwirt's Kalbskutteln in Rieslingsauce (1Portion)	14.-
Gulasch vom Wildschein aus heimischer Jagd mit Wurzelgemüse (1Portion)	14.50
In Spätburgunder geschmorte Kalbsbäckle (1 Portion)	18.-
Hausgemachte Gemüse-Bolognaise (200g Glas)	8.-
Beilagen – feines Rotkraut und Brotknödel (1 Portion)	7.-
Kartoffelgratin und Wurzelgemüse (1 Portion)	7.-
Kalbsjus (120ml Glas)	8.50
Storchenwirt's feiner Griebenschmalz (200g Glas)	5.50
Hausgemachte Marmelade, z.B. Brombeere, Himbeere, Mirabelle, Zwetschge, u.v.m. (200g Glas)	ab 6.-