

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Unsere Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle
8.50

Storchenwirts Gazpacho | Melone | Münstertäler Ziegenfrischkäse | Passionsfrucht
16.00

Storchenwirts Blatt- und Gemüsesalat von Michels Kleinsthof in Tunsel
16.00

Sommergemüse aus unserem eigenen Bauerngarten | Wiesenkräuter | kleine Gemüseessenz
26.00

Hausgemachte Gänseleberterrine | geröstetes Brioche | Kirsche | grüne Mandeln
32.00

Konfierte Island Langustine | lauwarmer Couscous Salat | Melone | Gurke | kleines Krustentiersüpple
34.00

HAUPTSACHEN

Hausgemachte Brennnesseltortellini mit Münstertäler Ziegenfrischkäse
Erbsen | glacierte Aprikosen
26.00

Filet vom bretonischen Steinbutt und Hummercroustillant
junge Erbsen | Pfifferlinge | Champagnerschäum
52.00

Filet vom Island Rotbarsch in Kräuteröl konfiert
Brennesselgnocchi | Artischockengemüse | Zitronenjus
42.00**

Filet vom Schwarzwälder Bauernkalb und gebackener Kalbskopf
Liebstöckelpüree | Bohnen
44.00**

Rücken vom Sommer Reh aus heimischer Jagd
cremiger Wirsing | hausgemachter Spinatknödel | Pfefferkirsche
48.00**

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