

MITTAGS – MENÜ

Carpaccio vom Lamm | Couscous Salat | eingelegtes Gemüse

ODER

Süpple vom Muskatkürbis

Filet vom Seelachs >Lieu noir< | cremiges Lauchrisotto

ODER

Geschnetzeltes vom Wild aus heimischer Jagd | handgeschabte Spätzle | Gemüse

Schnitte von der Original Beans Schokolade | Zwetschge | Schmandeis

ODER

Kleine Auswahl vom Allgäuer Bio-Käse | hausgebackenes Fruchtbrot

42.- €

“EINFACH” STORCHEN

Lauwarmer Salat von Kalbskopf und Kalbsbriesle

22.00

Froschschenkel „provencale“ | Kräuter & Knoblauch

38.00

Halbe Bauernente aus dem Ofen | Brotknödel | Rotkraut | Apfelmus

(in 2 Gängen serviert) 34.00

Ganze Atlantikseezunge | Kartoffelstampf | Blattsalat | zerlassener Butter

48.00

WEIN - EMPFEHLUNG

2020 Riesling Gutswein trocken

Weingut Andreas Laible, Durbach o,1l 5.20 €