

## ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Unsere Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle  
8.50

Cremiges Spinatsüpple | Sot l'y laisse vom Dreisamtäler Landgockel  
16.00

Herbstgemüse - mariniert und eingelegt | gehobelte Belper Knolle  
19.00

Variation von Beten und Bachforelle aus Schweighof  
Buttermilch | Eisbein  
26.00

Hausgemachte Gänseleberterrinen | geröstetes Brioche | Mirabelle  
32.00

Storchenwirt's Bouillabaisse von Atlantikfischen  
Sauce Rouille | Käsestangen  
32.00

## HAUPTSACHEN

Hausgemachte Kartoffelravioli | cremiger Sellerie  
marinierte Krause Glucke, Kürbisfond  
26.00\*\*

Bretonischer Saint Pierre > Grenobler Art <  
Alblinsen | Petersilienwurzel  
46.00

Filet vom Heilbutt in Kräuteröl konfiert  
warme Gazpachocreame | Gemüsetörtle  
44.00\*\*

Rücken vom Hirsch aus heimischer Jagd  
Gänseleberschaum | Pommes Dauphines | Wirsing  
46.00\*\*

Rosa gebratene Keule vom Alb-Lamm  
Maiscreme | Ratatouillegemüse | Aubergine  
48.00\*\*

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