

## MITTAGS – MENÜ

Gebackene Chicken Wings vom Landgockel | geräucherte Steckrübe | Gemüse

ODER

Süpple von Sellerie und Apfel

\*\*\*\*\*

Filet vom Seesaibling | Kartoffelstampf | Gemüse

ODER

Filet vom Mangalica Wollschwein | Bratkartoffele | Gemüse

\*\*\*\*\*

Gebackene Waffelherzen | Markgräfler Zwetschge | Schmandeis

ODER

Kleine Auswahl vom Allgäuer Bio-Käse | hausgebackenes Früchtebrot

42.- €

## “EINFACH” STORCHEN

Lauwarmer Salat von Kalbskopf und Kalbsbriesle

22.00

Gefüllter Ochsenschwanz | Gemüse | Selleriepüree

26.00

Halbe Bauernente aus dem Ofen | Brotknödel | Rotkraut | Apfelmus  
(in 2 Gängen serviert) 34.00

Storchenwirt's Hechtklößchen aus Fischer Kuhns Wildfang

Tagliatelle | Gemüse

34.00

## WEIN - EMPFEHLUNG

2020 Weißburgunder trocken

Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen o,1l 5.20 €