

## MITTAGS – MENÜ

Carpaccio und Tatar vom Rheinwaller . mariniertes Gemüse  
ODER  
Süpple vom Spargel

---

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten . Spargelgemüse . Kartoffelpüree  
ODER  
Kalbsschwanzauflauf . Spargelgemüse . Kartoffelpüree

---

Gebackenes Clafoutis vom Rhabarber . Erdbeersalat . Schmandeis  
ODER  
Allgäuer Bio-Käse . hausgebackenes Früchtebrot . Feigensenf

46.- €

## “EINFACH” STORCHEN

Unsere Rinderkraftbrühe . Grießknödel  
8.50

Hausgemachte Gänseleberterrine . geröstetes Brioche . Rhabarber  
34.-

Lauwarmer Salat von Kalbskopf und gebratenem Kalbsbries. Gemüsevinaigrette  
24.-

Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten . Kartoffelstampf . Kräutersalat  
56.-

Filet vom Zander auf der Haut kross gebraten ODER Wiener Schnitzel  
gebratener Stangenspargel . hausgemachte Gnocchi . Artischocken . Morcheln  
42.-