

MITTAGS – MENÜ

Salat von Tunsler Tomate . Münstertäler Ziegenkäse

ODER

Süpple von Apfel und Sellerie

Saltimbocca vom Landgockel-Filet . cremiges Gemüserisotto

ODER

Filet vom Rotbarsch . cremiges Gemüserisotto

Kleine Variation hausgemachter Sorbets

ODER

Allgäuer Bio-Käse . hausgebackenes Früchtebrot . Feigensenf

46.- €

“EINFACH” STORCHEN

Unsere Rinderkraftbrühe . Kräuterflädle

8.50

Hausgemachte Gänseleberterrine . geröstetes Brioche . Kirsche

34.-

Frische Kalbskutteln in Rieslingsauce . Gemüsestreifen

23.-

Filet vom bretonischen Steinbutt

hausgemachte Krustenterravioli . Gemüse . Champagnersauce

56.-

Storchenwirt's Klößchen vom Rheinhecht aus Fischer Kuhns Wildfang

hausgemachte Tagliatelle, Gemüse

34.-