

MITTAGS – MENÜ

Carpaccio vom Lamm . eingelegtes Gemüse

ODER

Curry-Kokos Gemüsesuppe

Roulade vom Saibling . hausgemachte Nudeln . Gemüse

ODER

Coq au Vin vom Landgockel . cremige Polenta . Gemüse

Auflauf vom Boskoop Apfel . Eierlikör

ODER

Allgäuer Bio-Käse . hausgebackenes Früchtebrot . Feigensenf

49.- €

“EINFACH” STORCHEN

Unsere Rinderkraftbrühe . Kräuterflädle

8.50

Hausgemachte Gänseleberterrine . geröstetes Brioche . Kirsche

36.-

Lauwarmer Salat von Kalbskopf . Gemüsevinaigrette

24.-

Rheinzander aus Fischer Kuhns Wildfang auf der Haut kross gebraten

Sauerkraut . Kartoffelpüree

38.-

Halbe Bauernente aus dem Ofen . Brotknödel . Rotkraut . Apfelmus

(in 2 Gängen serviert) 39.-