

MITTAGS – MENÜ

Gezupftes Eisbein . Alblinsen-Salat . Münstertäler Ziegenfeta
ODER

Süpple von Kürbis und Apfel

Medaillons vom Seeteufel provencale . cremiges Risotto . Spitzkaut

ODER

Geschnetzeltes vom Hirschkalbsfilet . hausgemachte Nudeln . Gemüse

Lauwarmer Schokoladekuchen . Rotweibirne . Schmandeis

ODER

Allgäuer Bio-Käse . hausgebackenes Früchtebrot . Feigensenf

52.-

“EINFACH” STORCHEN

Unsere Kraftbrühe . Kräuterflädle

10.50

Hausgemachte Gänseleberterrine . geröstetes Brioche . Kirsche

38.-

Frische Kalbskutteln in Rieslingsauce . Gemüsestreifen

23.-

Filets von der Atlantik Seezunge in Butter gebraten

Blattspinat . Kartoffel - Fenchelstampf

56.-

Halbe Bauernente aus dem Ofen

gebratener Brotknödel . Rotkraut . Apfelkompott

(in 2 Gängen serviert) 41.-