

"EINFACH" STORCHEN

ZUM ANFANGEN UND ZWISCHENDURCH

Brühe von der Bauernente Asia . Enten Wan Tan
13.-

Hausgemachte Gänseleberterrine . geröstetes Brioche . Kirsche
42.-

Gefüllter Ochschwanz vom Glottertäler Weiderind . cremiger Sellerie . Gemüse
42.-

HAUPTSACHEN

Storchenwirt's Bouillabaisse von Atlantikfischen
Sauce Rouille mit Safran aus Biengen . Knoblauchknusperbrot
als Vorspeise 38.-
als Hauptgang 52.-

Halbe Bauernente aus dem Ofen
gebratener Brotknödel . Rotkraut . Apfelkompott
(in 2 Gängen serviert)
44.-