

MITTAGS – MENÜ

Fenchelcremesüpple

ODER

Carpaccio vom Hirsch . Rote Bete . eingelegtes Gemüse

Filet vom Heilbutt provencale . Kräuterkartoffeln . Gemüse

ODER

Scheiben vom Rinderrücken . Kräuterkartoffeln . Gemüse

Baba au Rhum . geschmorte Ananas . hausgemachtes Schmandeis

ODER

Allgäuer Bio-Käse . hausgebackenes Fruchtebrot . Feigensenf

54.- mit Suppe

58.- mit Vorspeise

“EINFACH” STORCHEN

Brühe von der Bauernente Asia . Enten Wan Tan

13.-

Hausgemachte Gänseleberterrine . geröstetes Brioche . Kirsche

42.-

Storchenwirt's Fischsalat . gebratene Edelfische . mariniertes Gemüse

28.-

Storchenwirt's Bouillabaisse von Atlantikfischen

Sauce Rouille mit Safran aus Biengen . Knoblauchknusperbrot

als Vorspeise 38.-

als Hauptgang 52.-

Wiener Schnitzel vom Schwarzwälder Bauernkalb . Bratkartoffelsalat

34.-