

## MITTAGS – MENÜ

Süpple von Curry und Zitronengras

10

ODER

Tatar vom Wildlachs . eingelegtes Gemüse

22

---

Filet vom Island Kabeljau . cremiges Spargelrisotto

32

ODER

Piccata vom Landgockelfilet . cremiges Spargelrisotto

32

---

Kleine Variation hausgemachter Sorbet

12

ODER

Allgäuer Bio-Käse . hausgebackenes Früchtebrot . Feigensenf

14

Menü 3 Gang I mit Suppe 52 I mit Vorspeise 58

## “EINFACH” STORCHEN

Unsere Rinderkraftbrühe . hausgemachte Kräuterflädle

13

Hausgemachte Gänseleberterrine . geröstetes Brioche . Kirsche

42

Salat vom Kalbskopf . Gemüsevinaigrette . Grießknödel

24

Königsberger Klopse vom Schwarzwälder Bauernkalb . Kartoffelstampf . Rote Bete

34

Gebratener Schlatter Stangenspargel . hausgemachte Gnocchi  
mit konfirierter Fjord Forelle oder Wiener Schnitzel vom Bauernkalb

40