

MITTAGS – MENÜ

Krustentiersüpple

10

ODER

Carpaccio vom Hirsch . eingelegte Rote Bete . Belper Knolle

22

Frikassee vom Rhein Zander . Gemüsereis

32

ODER

Geschmorte Lammschulter . Kartoffelpüree . Gemüse

32

Creme von der > Original Beans < Schokolade . Erdbeere . Butterbrösel

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 Filet vom Zander oder Wiener Schnitzel vom Bauernkalb

39