

MITTAGS – MENÜ

Süpple vom Spargel

10

ODER

Gelbschwanzmakrele und Tatar vom Wildlachs . eingelegtes Gemüse

22

Filet von der Dorade Royale . cremiges Risotto . Gemüse

32

ODER

Kalbsnierle in Dijon Senfsauce . Kartoffelpüree . Gemüse

32

Fromage blanc . Erdbeere . Rhabarber . Butterstreusel

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

14

Hausgemachte Gänseleberterrine . geröstetes Brioche . Kirsche

42

Kalbskutteln in Rieslingsauce . Gemüsestreifen

24

Königsberger Klopse vom Schwarzwälder Bauernkalb . Kartoffelstampf . Rote Bete

36

Soufflee von Rheinhecht und St. Jakobsmuschel . Crevette Rosé

hausgemachte Tagliatelle . Gemüse

36