

MITTAGS – MENÜ

Kaltes Kohlrabi-Zitronensuppe

10

ODER

Carpaccio vom Lammfilet . eingelegtes Gemüse

22

Gebackenes Filet vom Egli . Liebstöckelpüree . Gemüse

32

ODER

Scheiben vom Rehleberle . Liebstöckelpüree . Gemüse

32

Lauwarmer Schokoladenkuchen . Beerenfond . Karamelleis

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

38