

## MITTAGS – MENÜ

Kaltes Kartoffel-Schmandsüpple

10

ODER

Carpaccio vom Lammfilet . eingelegtes Gemüse

22

---

Lachsforelle aus dem Eyachtal . cremiges Pfifferling Risotto . Gemüse

32

ODER

Pouardenbrust . cremiges Pfifferling Risotto . 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