

## MITTAGS – MENÜ

Cremesüpple von den Pfifferlingen

10

ODER

Tatar von der Fjord Forelle . Couscous Salat . Gemüse

22

---

Soufflee vom Rheinhecht . Gemüserieis . Champagnersauce

32

ODER

Rücken vom Glottertäler Weiderind . Bohnengemüse . Rosmarinkartoffele

32

---

Cremig gerührter Eiskaffee . Markgräfler Zwetschgen

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