

## MITTAGS – MENÜ

Süpple von Karotte und Ingwer

10

ODER

Carpaccio vom Waller . Kürbis . eingelegtes Gemüse

22

---

Filet vom Schellfisch . Quark-Spinatknödel . Gemüse

32

ODER

Fleischküchle vom Limousin Lamm . Kartoffelpüree . Gemüse

32

---

Tarte vom Elstar Apfel . hausgemachtes Vanilleeis

12

ODER

Allgäuer Bio-Käse . hausgebackenes Früchtebrot . Feigensenf

14

Menü 3 Gang I mit Suppe 52 I mit Vorspeise 58

## “EINFACH” STORCHEN

Unsere Kraftbrühe vom Ochsenchwanz. hausgemachte Maultäschle

14

Hausgemachte Gänseleberterriner . geröstetes Brioche . Kirsche

42

Kalbskutteln in Rieslingsauce . Gemüsestreifen

24

Halbe Bauernente aus dem Ofen . gebratener Brotknödel . Rotkraut . Apfelkompott  
(in 2 Gängen serviert)

44

Soufflee von Rheinhecht und St. Jakobsmuschel . Crevette Rosé  
hausgemachte Tagliatelle . Gemüse

38