

## MITTAGS – MENÜ

Süpple von Karotte und Ingwer

10

ODER

Carpaccio vom Rhein Waller . Couscous . mariniertes Gemüse

22

---

Roulade vom Island Saibling . Kartoffelstampf . Gemüse

32

ODER

Geschnetztes vom Kalbsfilet . hausgemachte Spinatknödel . Gemüse

32

---

Parfait von weißer Schokolade . Beerengrütze

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 Gänseleberterrine . geröstetes Brioche . Kirsche

42

Kalbskutteln in Rieslingsauce . Gemüsestreifen

24

Königsberger Klopse vom Schwarzwälder Bauernkalb . Kartoffelstampf . Rote Bete

38

Soufflee von Rheinhecht und St. Jakobsmuschel . Crevette Rosé

hausgemachte Tagliatelle . Gemüse

38