

## MITTAGS – MENÜ

Süpple von Curry und Zitronengras

10

ODER

Gebackenes Eisbein von unserem Mangalica Wollschwein . Linsensalat

22

---

Rücken vom Bretonischen Seeteufel . cremiges Risotto . Gemüse

32

ODER

Geschmorte Keule vom Schwarzwälder Biogockel . cremiges Risotto . Gemüse

32

---

Tarte Tatin vom Boskoop Apfel . hausgemachtes Rahmeis

12

ODER

Allgäuer Bio-Käse . hausgebackenes Früchtebrot . Feigensenf

14

Menü 3 Gang I mit Suppe 52 I mit Vorspeise 58

## “EINFACH” STORCHEN

Unsere Rinderkraftbrühe . Kräuterflädle

14

Hausgemachte Gänseleberterrinen . geröstetes Brioche . Quitte

42

Kalbskutteln in Rieslingsauce . Gemüsestreifen

24

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

44

Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten

Stampfkartoffeln . Blattsalate

56