

MITTAGS – MENÜ

Süpple von Curry und Zitronengras

10

ODER

Salat von der Albinse . Ackersalat . hausgemachter Hirschschenkel

22

Variation von den Fischen . hausgemachte Nudeln . Gemüse

32

ODER

Geschmorte Keule vom Schwarzwälder Biogockel . cremiges Risotto . Gemüse

32

Hausgemachte Sabayone . Rotweibirnensorbet . Butterbrösel

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 Gänseleberterrine . 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