

MITTAGS – MENÜ

Süpple vom ersten Bärlauch

10

ODER

Carpaccio vom Lamm . Grillgemüse . Brotchip

22

Rücken vom Seeteufel . Pommes Dauphines . Gemüse

32

ODER

Cordon bleu vom Mangalica Wollschwein . Pommes Dauphines . Gemüse

32

Mousse au Chocolat . Rhabarber

12

ODER

Allgäuer Bio-Käse . hausgebackenes Fruchtbrot . 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

Filet vom Glottertäler Weiderind >Rossini< . gebratene Gänseleber . Jus von schwarzem Périgord Trüffel . hausgemachte Gnocchi . Gemüse

56

Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten
Stampfkartoffeln . Kräutersalate von Michels Kleinsthof

56