

MITTAGS – MENÜ

Süpple vom Muskatkürbis

10

ODER

Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele . eingelegtes Gemüse

22

Soufflee vom Rheinhecht . Gemüse cassoulet . Cavatelli

32

ODER

Filet vom Hirschkalb in der Haselnusskruste . Rote Bete Knödel . Gemüse

32

Gebackene Apfeltarte . hausgemachtes Rahmeis

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 . Süßweingelee

42

Lauwarmer Salat vom Kalbskopf . Gemüsevinaigrette

24

Kotelett vom Mangalica Wollschwein *für 2 Personen*

Kartoffelgratin . Sommergemüse

je 54

Filet vom bretonischen Wildfang Loup de Mer

Krustentierisotto . Sommergemüse

58