

MITTAGS – MENÜ

Rotkrautsüpple

10

ODER

Salat von der Kalbszunge . Feldsalate . Linsenvinaigrette

22

Filet vom Saibling . Pinienkernrisotto . Herbstgemüse

32

ODER

Rosa gebratene Lammkeule . Kräuterkartoffeln . Herbstgemüse

32

>Dome< von Passionsfrucht . weißer Schokolade . Baumkuchen

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

Storchenwirt's Kalbskutteln . Gemüse vinaigrette

24

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

44

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

59