

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

*Cremesuppe von weißen Coco-Bohnen
konfierter Langustino und Périgord Trüffel*
14.00

*Sashimi von zweierlei Thunfisch
hausgemachtes Kimchi, Dashibrühe*
24.00

Austern „Fines de claire“ natur auf Eis serviert
3 Stück 10.50 6 Stück 21.00

*Hausgemachte Gänseleberterrine
Quitte, gesalzene Haselnuss, hausgebackenes Brioche*
26.00

*Storchenwirt's Bouillabaisse von Atlantikfischen
Knoblauchbrot, Sauce Rouille*
26.00

*Gegrillter halber Hummer
hausgemachte Tagliatelle, Krustentierfond, Estragon*
32.00

HAUPTSACHEN

*Ganze Seezunge in Butter gebraten
Blattsalat, Petersilienkartoffeln*
44.00

*Rücken vom Lofoten-Skrei im Kräuteröl konfiert
Baeckeoffe von Wintergemüse, schwarzer Périgord Trüffel*
46.00**

*Filet vom Heilbutt
Kaiserstühler Vulkanspargel, Tarte von weißer Cevennenzwiebel, Champagnersauce*
46.00**

*Frischlingsrücken aus heimischer Jagd
knusprige Grießknödel, Wintergemüse*
38.00**

*Filet vom Färsenrind „Rossini“ mit gebratener Gänseleber
Périgord-Trüffelsauce, Gemüse, Schupfnudeln*
46.00**

**** Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug**