



*Zum*  
*StorchenNest*  
*R e s t a u r a n t*

Inhaber Christoph Krück

*Wir kochen für Sie:*

*Täglich von 11.30 bis 14.00 Uhr*

*und von 18.00 bis 21.30 Uhr*

*Samstags haben wir ab 18.00 Uhr geöffnet*

*Dienstag ist Ruhetag*

## NOVEMBER

### *GänseZeit*

**Donnerstag, 01.11. bis Freitag, 30.11.2018**

*...täglich frische Gänsekeulen  
und auf Vorbestellung gerne auch ganze Gänse*

### *Sankt Martin*

**Sonntag, 11.11.2018, 18.00 Uhr**

*Gänse-Menü bei Kerzenschein*

## DEZEMBER

### *1. Advent-Lesung*

**Sonntag, 02.12.2018, 18.00 Uhr**

*Genießen Sie einen gemütlichen Abend im vorweihnachtlichen Ambiente unseres  
Kaminzimmers und lassen Sie sich von uns verwöhnen  
mit einem Vier-Gang-Menü und literarischen Köstlichkeiten  
von Michael Dillinger und Wolfgang Ohler*

### **Heiligabend**

**Montag, 24.12.2018 geschlossen!**

### **Weihnachten**

**Dienstag, 25.12. und Mittwoch, 26.12.2018**

*an beiden Feiertagen servieren wir unser Weihnachts-Menü*

**Am 27.12.2018 ist das StorchenNest geschlossen!**

### *Silvester*

**Montag, 31.12.2018, 19.00 Uhr**

*Silvester-Menü*

**Am 01. und 02.01.2019 ist das StorchenNest geschlossen!**

## JANUAR

### *Lukullische Weinprobe*

**Freitag, 25.01.2019, 19.00 Uhr**

*Sektempfang, Fünf-Gang-Menü, Wein, Wasser, Kaffee, Digestif*

# ein Bisschen Aperitif

*Hausgemachter Zwetschgensaft  
aufgefüllt mit Riesling Sekt brut*

0,1 l 5 €

*oder mit alkoholfreiem Sekt*

0,1 l 4 €

# ein Bisschen Wein

## WEINGUT KRÜCK

*2016 Sauvignon blanc trocken -collection c-  
blumig, duftig, unkompliziert*

0,1 l 4 €

## WEINGUT SIEGRIST

*2015 Am Maulbeerbaum Riesling Spätlese  
ein Maul voll Wein und nicht trocken*

0,1 l 5 €

## WEINGUT DR WEHRHEIM

*2011 vom Buntsandstein Riesling S trocken  
ein gereifter Riesling mit wenig Säure*

0,1 l 5 €

## WEINGUT SIEGRIST

*2014 Merlot trocken  
der ideale Begleiter zur Gans*

0,1 l 4,50 €

## WEINGUT MÜNZBERG

*2016 Gewürztraminer  
fruchtig, würzig, lecker - ob als Aperitif oder zum Dessert!*

0,1 l 4 €

# NovemberMenü

*Gänseleberpraline  
im Pumpernickel-Pistazien-Mantel  
auf Weingelee*

\*\*\*

*Carpaccio von der geräucherten  
Gänsebrust mit Sauce Cumberland,  
marinierten Rote Bete Scheiben,  
Orangenfilets und Feldsalat mit Walnüssen*

\*\*\*

*Kraftbrühe mit Gänseklößchen und Flädle*

\*\*\*

*Knusprige Gänsekeule mit glacierten Maronen,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

\*\*\*

*Rotweinzwetschgen mit Lebkuchen  
dazu*

*geschmolzener Gorgonzola  
oder*

*gebranntes Zimt-Parfait*

*51,- €*

*...mit der Rheinpfalz-Karte gibt's bei diesem Menü einen Aperitif gratis...*

*3-Gang-Menü 36,- €*

*...mit der Rheinpfalz-Karte gibt's bei diesem Menü ein Heißgetränk gratis...*

*Hauptgericht 21,- €*

## ZUERSTDAS

*Feldsalat mit Kartoffeldressing  
und gerösteten Cashewkernen* 8 €

*Geflügelterrinerne mit eingemachten  
Ebereschen und Holunder* 10 €

*Räucherforelle mit Sahne-Meerrettich,  
Forellenkaviar und Apfel-Sellerie-Salat* 12 €

*Dreierlei vom Federvieh mit Brioche,  
gebratene Entenleber mit Thymian-Gewürz-Apfel,  
Gänseleberpraline im Pumpernickel-Pistazien-Mantel  
Geflügelterrinerne mit eingemachtem Holunder* 16 €

## MITLÖFFEL

*Kürbiscremesuppe  
mit Öl und Kernen* 6 €

*Maronencremesuppe  
mit frischem Ingwer* 6 €

*Rinderkraftbrühe mit Chili,  
Kirschtomaten, Shiitakepilzen  
und Lauchzwiebeln* 8 €

## OHNEFLEISCH

*Pasta mit rotem Pesto  
und gehobeltem Parmesan* 12 €

*Feigen-Risotto  
mit Gorgonzola und Walnüssen* 14 €

*Gebratener Chicorée mit Kürbispüree  
und Thymian-Orangensauce* 14 €

## HOFFENTLICHGRÄTENFREI

*Feine Bandnudeln mit Limettensauce  
und gebratenem Ikarimi-Lachsfilet* 18 €

*Zanderfilet, auf der Haut gebraten,  
mit Trauben, Pilzen, Petersilie und Speck  
dazu Riesling-Sauce und Kürbispüree* 21 €

## WEIDMANNSSHEIL

*Wildgulasch mit Thymian-Aprikosen  
und kleinen Kräutersemmelknödeln* 18 €

*Rehmedaillons mit Wacholderrahmsauce,  
gebratenen Pilzen, Preiselbeer-Birne,  
hausgemachten Spätzle und Gemüse* 26 €

## **FEDERTIER**

*Entenkeule in Steinpilzsahne  
mit Weißwein, Tomaten und Estragon,  
dazu Kartoffelgnocchi* 18 €

*Entenbrust, rosa gebraten,  
mit Portweinsauce und Kürbisspalten,  
dazu Kartoffelklöße mit Butterschmelze* 21 €

## **LIEBLINGSGERICHTE**

*Kalbsrahmschnitzel mit Morchel-Pilz-Sauce,  
Estragon und Sherry, dazu Pommes frites* 19 €

*Medaillons vom Schweinefilet  
mit Calvados-Rahmsauce, glacierten  
Rosmarin-Äpfeln und Kürbispüree* 19 €

*Rumpsteak vom Black Angus Rind  
mit Meerrettichkruste und Bratkartoffeln* 22 €

*Lammrücken mit Rosmarinjus,  
Bohnengemüse und Kartoffelgratin* 25 €

## **ALLESKÄSE**

*Kleines Käsedessert mit vier verschiedenen  
französischen Käsesorten und Feigensenf* 9 €

## NACHSPEIS

*Eine Kugel Mövenpick Eis* 1,50 €  
*Vanille, Schokolade, Erdbeere und andere*

*Eine Kugel Eis „Außergewöhnlich“* 3 €

*Heiße Rotwein-Zwetschgen mit Walnusseis* 6 €

*Gebrannte Orangen-Vanillecreme*  
*mit gelben Früchten und Macadamia-Eiscreme* 7 €

*Zimt-Eisparfait mit Glühweinkirschen* 8 €

## KLEINESÜNDEN

*Bayerische Creme mit Holunderbeeren* 3 €

*Spekulatiuscreme mit Mandelsplittern* 3 €

*Lebkuchen-Mousse mit Gewürzorange* 3 €

*Honigkuchen-Bratapfel-Tiramisu*  
*mit Schoko-Rum-Sauce* 5 €

*Sie sind Allergiker? Unser Küchenchef hilft Ihnen weiter!*  
*Alle Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer!*



# DezemberMenü

*Mango-Avocado-Salat  
mit Thunfisch-Tatar  
und Wasabi-Schmand*

\*\*\*

*Schwarzwurzelcremesuppe  
mit Kräuter-Öl  
und gebratener Garnele*

\*\*\*

*Rinderfilet, rosa gebraten,  
mit Kräuterkruste  
und Burgundersauce,  
dazu Kartoffelgratin  
und frisches Marktgemüse*

\*\*\*

*Dessertvariation  
„Advent“*

55 €

*...mit der Rheinpfalz-Karte gibt's bei diesem Menü  
einen Hausaperitif gratis...*