



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

Fünf-Gang-Menü rund um die Gans 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

einBisschenAperitif

*Apfelbalsam-Essig aufgefüllt mit „Julchen“
einem spritzigen Cidre aus Rinette-Äpfeln
vom Apfelgut Zimmermann
0,1 l 4 €*

einBisschenWein

WEINGUT KRÜCK

*2016 Sauvignon blanc trocken -collection c-
blumig, duftig, unkompliziert
0,1 l 4 €*

WEINGUT SIEGRIST

*2011 Heidenbäumel Riesling Spätlese trocken
ein reifer Riesling mit wenig Säure
0,1 l 4 €*

WEINGUT MÜNZBERG

*2012 Chardonnay trocken
Spätlesequalität im Barrique ausgebaut
0,1 l 4 €*

WEINGUT BECKER

2014 WILDWEIN

*Cabernet, Merlot, Pinot Meunier, Dornfelder
der ideale Begleiter durch die WildWochen
0,1 l 4 €*

WEINGUT MÜNZBERG

2016 Gewürztraminer

*fruchtig, würzig, lecker - ob als Aperitif oder zum Dessert!
0,1 l 4 €*

Ein Menü für Zwei

*Karamellisierte Apfelwürfel,
Rote Bete und Senfschaum
mit kleinem Feldsalat
und gebratenen Jakobsmuscheln*

*Grüne Apfel-Erbesen-Suppe
mit gebratenem Garnelenschwanz*

*Kalbsleber, rosa gebraten,
mit Äpfeln und Zwiebeln
dazu Maronen-Kartoffel-Püree*

*Apfelschaumpfannkuchen
mit Salzkaramell und Eis*

99 €

*...mit der Rheinpfalz-Karte
gibt's zu diesem Menü unseren Apfel-Aperitif...*

Hauptgericht einzeln

21 €

Seit dem Mittelalter beginnt im Herbst ab Oktober traditionell die Jagdsaison. Früher war die Jagd den adeligen Besitzern der Wälder und Felder vorbehalten. Sie entwickelte sich zu einer Art Sport und drohte sogar die jagdbaren Tiere auszurotten. Gleichzeitig war, besonders früher, die Jagd notwendig, damit man auch im Winter frisches Fleisch zu essen hatte.

Trotz veränderter Möglichkeiten der Konservierung und Haltbarmachung des leicht verderblichen Wildfleisches lebt auch heute noch in vielen unserer Gewohnheiten altes Brauchtum fort. Auch bei uns, Zeit also für unsere

WildWochen

mit Wildbret ausschließlich von heimischen Jägern...

WILDVORSPEISEN

*Wildfleischsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette,
Kirschtomaten und gelber Paprika* 10 €

*Hausgemachte Wildterrinen mit Preiselbeeren,
eingelegten Ebereschen und kleinem Feldsalat* 10 €

WILDSUPPE

Wildessenz mit Steinpilz-Flädle 7 €

*Wildcremesuppe mit Majoran-Croûtons
und Streifen von der Wildschweinsalami* 8 €

WILDGESCHMORT

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

WILDGEBRATEN

*Rehsauerbraten mit hausgemachten Spätzle
und Kürbis-Cranberry-Rotkraut* 21 €

*Wildschweinmedaillons mit Röstzwiebeln,
Zitrus-Polenta und Rahmwirsing* 23 €

*Rehmedaillons mit Majorankruste,
Wildsauce und Pfefferbirnen,
dazu glacierte Wurzelgemüse und Püree* 26 €

- für zwei Personen-

*Wildrücken mit Wacholderrahmsauce,
Preiselbeer-Birne, frischen gebratenen Pilzen,
hausgemachten Spätzle und frischem Marktgemüse* 56 €

WILDGEFLÜGEL

*Fasanenbrust, im Speckmantel gebraten,
gefüllt mit saftigen Rosmarin-Feigen,
dazu Couscous mit Orangen, Datteln
und Granatapfelkernen* 23 €

ZUERSTDAS

*Blattsalat mit lauwarmem Ziegenkäse
und Honig-Rosmarin-Feigen* 10 €

*Feldsalat mit glacierten Maronen,
Trauben und Speck* 10 €

*Rinder-Carpaccio mit Römersalat,
Parmesan-Majo und Knoblauch-Croûtons* 14 €

MITLÖFFEL

*Pilzcremesuppe
mit Thymian und Croûtons* 6 €

*Kürbiscremesuppe
mit Kernen und Öl* 6 €

*Maronencremesuppe
mit frischem Ingwer* 7 €

OHNEFLEISCH

*Kartoffel-Pilz-Knödel
mit Kerbelsauce* 12 €

*Kürbis-Risotto
mit gehobeltem Parmesan* 12 €

HOFFENTLICHGRÄTENFREI

*Zanderfilet mit frischen Pilzen,
Trauben und Speck gebraten,
dazu Spitzkohl und Süßkartoffelpüree* 22 €

*Gebratener Kabeljau
mit Mausohr-Pesto zu
Kürbis-Risotto mit Parmesan* 24 €

PFANNENGERICHTE

*Medaillons vom Schweinefilet
und Morchel-Sherry-Sauce
mit Estragon und frischen Pilzen
zu hausgemachten Spätzle* 19 €

*Kürbis-Knusper-Schnitzel
vom Kalbsrücken
mit gebratenen Kürbisspalten und
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck* 19 €

*Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Kräuterkruste,
Ofentomaten und Pommes frites* 22 €

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

ALLESKÄSE

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

NACHSPEIS

Eine Kugel Mövenpick Eis 1,50 €
*Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Walnuss, Macadamia, Espresso-Krokant*

Eine Kugel Eis „Außergewöhnlich“ 3 €
Drei Kugeln Eis „Überraschung“ 6 €

Sorbet mit Fruchtsauce 4 €

Rotweinzwetschgen mit Walnusseis 5 €

*Gebrannte Schokoladencreme
mit Vanille-Birne und Macadamia-Eis* 7 €

Honig-Eisparfait mit Rosmarin-Feigen 8 €

KLEINESÜNDEN

Bayerische Creme mit Holundersauce 3 €

Quarkmousse mit Hagebuttensauce, Weingelee 3 €