



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*

OKTOBER

Dienstag, 03.10.2017, 11-18 Uhr

HerbstFest

- Auftakt zu den Wildwochen -

*...herbstliche Gerichte aus unserer Außenküche mit Wild,
frischen Pilzen, Maronen, Kürbis, Flammkuchen,...
begleitet von Kunsthandwerk gedrechselt, gefilzt, gemalt, gebacken, gepresst*

Mittwoch, 04.10.2017, ist das StorchenNest geschlossen!

Donnerstag, 05.10.2017 bis Sonntag, 29.10.2017

Wildwochen

Wildgerichte und herbstliche Köstlichkeiten aus Wald & Feld

NOVEMBER

GänseZeit

Mittwoch, 01.11. bis 30.11.2017

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

Sankt Martin

Samstag, 11.11.2017

Gänse-Menü bei Kerzenschein

DEZEMBER

Lesung zum 1. Advent am 03.12.2017, 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, 24.12.2017 geschlossen!

Weihnachten, 25.12. und 26.12.2017

an beiden Feiertagen servieren wir unsere Weihnachts-Menüs

einBisschenWein

WEINGUT KRÜCK

2016 Sauvignon blanc Spätlese trocken

ein verspielter, blumiger Wein mit floraler Note

0,1 l 4 €

WEINGUT DR. WEHRHEIM

2013 Weißer Burgunder vom Muschelkalk

Spätlese trocken

hier zeigt ein Burgunder was in ihm steckt,

ein wunderbar erwachsener Wein

0,1 l 6 €

WEINGUT MÜNZBERG

2014 Rubidus trocken

ein dichter, fruchtbetonter, aromatischer Rotwein

mit dezentem Holzton

0,1 l 3,50 €

WEINGUT MÜNZBERG

2016 Gewürztraminer Secco

frisch, fruchtig, würzig

- ob als Aperitif oder zum Dessert – lecker!

0,1 l 4 €

ein Bisschen Aperitif

Apfel-Cidre vom Apfelgut Zimmermann
0,1 l 3 €

ein Bisschen Menü

Feldsalat mit Apfel und Knusper-Nüssen
oder
Kürbis-Apfel-Suppe
mit Ingwer, Croutons und Rote Bete

Kalbsleber, gebraten mit Apfel, Champignons,
Zwiebeln und Calvados, dazu Kartoffelstampf
oder

Lachsfilet mit Apfel-Meerrettichsauce
und Würfel-Bratkartoffeln

Käseauswahl mit scharfen Äpfeln
oder

Apfelpfannkuchen mit Karamell-Eis
38 €

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

ZUERSTDAS

<i>Blattsalat mit lauwarmem Ziegenkäse und Honig-Rosmarin-Feigen</i>	8
<i>Frische Pilze gebraten mit Kräuter-Öl, Burrata und Kräutersalatmischung</i>	10
<i>Ikarimi-Lachs-Filet, glasig gebraten, mit Lauch, frischen Pilzen, Sojasauce und Sesam-Öl</i>	11
<i>Rindercarpaccio mit Parmesan-Majo, Knoblauch-Croûtons und Kräutersalat</i>	12
<i>Sommerblattsalat mit Tomaten, Avocado und gebratenen Garnelen</i>	13

MITLÖFFEL

<i>Pilzcremesuppe mit Thymian und Croûtons</i>	5
<i>Rinderkraftbrühe mit Maultaschen</i>	6
<i>Kartoffel-Ingwer-Suppe mit Basilikum-Öl und gebratener Jakobsmuschel</i>	5 8

OHNEFLEISCH

<i>Gurken-Curry mit Kokosmilch, Cashew-Kernen und Basmati-Reis</i>	12
<i>Kartoffel-Steinpilz-Knödel mit Kerbelsauce</i>	14

HOFFENTLICHGRÄTENFREI

<i>Frische Miesmuscheln mit Knoblauch, Gemüse und Weißwein dazu Weißbrot oder Pommes frites</i>	18
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Erbsen-Kartoffel-Püree, Kirschtomaten, Koriander und Speck</i>	20
<i>Weißes Welsfilet mit Schwarzkümmel, dazu Pfannen-Gemüse mit Zucchini, Paprika und Kartoffeln und Dill-Meerrettich-Schmand</i>	22
<i>Gebratener Kabeljau mit frischen Pfifferlingen auf Risotto mit Spinat-Senf-Pesto</i>	24

TELLERGERICHT

<i>Gebratenen Garnelen und Chorizzo mit Bohnenpüree, frischen Pilzen, Chili und Petersilie</i>	17
--	----

ROSAGEBRATEN

*Rinderhüftsteak zu Kartoffelsalat mit Pfifferlingen,
Tomaten, Staudensellerie und Basilikum* 19

*Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln* 20

*Lammhüfte, rosa gebraten mit Rosmarin und
Knoblauch, dazu Polenta und ein Gemüse von
Artischocken, Bohnen und Kirschtomaten* 20

MEDITERRANEKÜCHE

*Maispouardenbrust auf
Auberginen-Sesam-Mus mit dicken Bohnen* 16

*Medaillons vom Schweinefilet
mit Olivenkruste, Tomatenragout
und Zucchini-Kartoffelpüree* 18

*Kotelette vom Iberico Schwein mit
Espresso-Pfeffer, dazu Grillgemüse
und Kartoffelecken mit Kräuterschmand* 19

*Jäger-Saltimbocca vom Kalb
mit Salbei und Parma-Schinken,
dazu Rahm-Pilze und frische Pasta* 21

ALLESKÄSE

*Kleines Käsedessert
mit vier verschiedenen französischen
Käsesorten und Quitten-Kürbis-Dip* 9

NACHSPEIS

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

Sorbet mit Fruchtsauce 4

Holunder-Eisparfait mit Rotwein-Zwetschgen 6

*Gebrannte Espresso-Vanillecreme
mit frischen Beeren* 6

*Mandelküchlein mit Vanilleeis
und Holunder-Birnen-Grütze* 8

KLEINESÜNDEN

Bayerische Creme mit Holundersauce 3

Quarkmousse mit Hagebuttensauce, Weingelee 3

Blaubeer-Käseküchlein 3