

Die Frösche in der Milch

Eines Tages trocknete die Sommerhitze einen Tümpel aus, in dem zwei Frösche lebten. Als alles Wasser verdunstet war, mussten sie den Tümpel verlassen. Doch soweit die beiden auch wanderten, sie fanden keinen Bach und keinen Teich. Halb verdurstet entdeckten sie in der Speisekammer eines Bauernhofs einen Krug voll frischer fetter Milch. Die Frösche konnten ihr Glück kaum fassen und hüpfen sogleich hinein. Sie tranken und schmatzten bis sie nicht mehr durstig waren. Als sie wieder heraus wollten, schwammen sie zum Rand des Kruges. Doch der Rand hatte sich zu weit entfernt und sie rutschen an der glatten Wand immer wieder ab. Sie strampelten viele Stunden lang, aber alle Mühen schienen vergeblich. Schließlich waren sie so erschöpft, dass sie ihre Beine kaum noch bewegen konnten. Da meinte der eine Frosch: "Was hilft es, wenn wir uns plagen. Es ist aus!" Damit ließ er sich zu Boden sinken und ertrank. Der zweite Frosch gab jedoch die Hoffnung nicht auf. Er schwamm und strampelte die ganze Nacht weiter. Als es endlich Morgen wurde und die Sonne in die Kammer schien, saß der Frosch auf einem Butterklumpen. Er nahm all seine Kraft zusammen, sprang aus dem Krug und war gerettet.

Wer nicht aufgibt, auch wenn alles hoffnungslos zu sein scheint, der wird dafür belohnt.

Fabel: Ursprung Aesop, nacherzählt von Moka

Liebe Gäste und Freunde des StorchenNestes,

Wir wünschen Ihnen
ein gutes und vor allem gesundes neues Jahr 2021!
Mögen wir alle die Geduld und Kraft haben,
die nötig ist uns den Anforderungen zu stellen
und das Beste daraus zu machen!

Wir sind für Sie da
von Mittwoch bis Freitag
von 11.30 - 14 Uhr mit unserem **MittagsTisch**
und
von Mittwoch bis Sonntag
von 11.30 - 14 und von 18 - 20 Uhr,
am Samstag ab 18 Uhr
mit einige **a la Carte-Gerichten!**

Wir nehmen Ihre **Bestellung** gerne
telefonisch unter **06332/49410** entgegen.

MittagsTisch

Mittwoch, 24.02. bis Freitag, 26.02.2021

Bestellen können Sie bis 11 Uhr unter:

06332 / 49410

zum Abholen von 11.30 - 14 Uhr

Tafelspitz mit Meerrettichsauce,

Kartoffeln und Salat

10,50 €

oder

Puten-Röllchen

*gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten, Rucola,
Pinienkernen, dazu Nudeln in Weißweinsauce*

10,50 €

oder

Hausgemachte Semmelknödel

mit Pilzrahmsauce

9,50 €

Alle Speisen werden umweltverträglich verpackt
in kompostierbaren Schalen, Glas und Papier!

Für den Transport stellen wir Ihnen gerne auch
Styroporboxen zur Verfügung
- sofern diese zeitnah zurückgebracht werden!

VORSPEISEN

*Gelber Löwenzahn und Feldsalat
mit pochiertem Ei, Speck und Brot-Croûtons*

7 €

*Entenleber-Praline im Blütenmantel
mit Fleu de Sel und Brioche*

8 €

*Flusskrebs-Salat mit Kirschtomaten und grünem Spargel,
dazu ein Brötchen*

9 €

*Wildfleischsalat mit Preiselbeer-Dressing,
gelber Paprika und grünen Bohnen, dazu ein Brötchen*

9 €

HEISSESUPPEN

*Tomatensuppe mit Gin-Sahne
oder*

*Klare Geflügelbrühe mit Nudeln und Gemüse
5 € incl. 0,50 € Pfand für die Glasverpackung*

FISCHGERICHTE

*In Sahne eingelegte Matjesfilets
mit Apfel, Gurke und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln*

13 €

*Forellenfilets mit Mandelbutter gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln und Endiviensalat*

18 €

*Pasta mit gegrilltem Pulpo, Garnelen und Muscheln
in Weißweinsauce mit Chili und Knoblauch*

22 €

OHNEFLEISCH

*Baerlauch-Käse-Spätzle mit Knusperzwiebeln
und Endiviensalat*

13 €

*Frische Pasta mit Linsen-Bolognese
und Endiviensalat*

13 €

FLEISCHGERICHTE

1/2 Wiener Backhändel mit Remoulade und Kartoffelsalat

14 €

*Geschmorte Kaninchenkeule mit Sainte-Maure-Sauce,
Bandnudeln und Möhrengemüse*

17 €

*Wildfleischbällchen mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und Rosenkohl*

18 €

*Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce
und hausgemachten Baerlauch-Käse-Spätzle mit Knusperzwiebeln*

18 €

*Lamm-Carrée mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und
Bohnegemüse*

23 €

NACHTISCH

*Bayerische Creme mit Himbeersauce oder
Hausgemachtes Amaretto-Mandel-Eisparfait
oder Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce
je 4,50 € incl. 0,50 € Pfand für die Glasverpackung*