



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

Der Rhabarber (Rheum rhabarbarum) bleibt je nach Bodenart und Pflege 4-8 Jahre auf der gleichen Stelle stehen. Jede Pflanze braucht etwa einen Quadratmeter. Der beste Boden für Rhabarber ist Moorboden, der nicht stauend nass, sondern frisch und immer feucht sein muss. Rhabarber gedeiht sowohl auf schwerem als auch auf leichtem Boden, wenn nur seinem Wasserbedürfnis Rechnung getragen wird. Die Pflanze hat einen sehr hohen Nährstoffbedarf. In der Küche werden nur die meist rötlichen Stängel der großblättrigen Pflanze verwendet. Die Blätter sind für Mensch und Tier unbrauchbar, ja sogar giftig wegen der enthaltenen Oxalsäure. Die Ernte erfolgt bis Ende Juni.

Botanisch gesehen findet man den Rhabarber in der Familie der Frühlingskräuter.

Das Zitronengras (Cymbopogon citratus) ist auch als "lemongrass" bekannt. Es dient in ganz Südostasien als Gewürz für herzhaft und süße Speisen sowie Getränke.

HausAperitif

Rhabarbersaft mit Zitronengras

aufgefüllt mit

Riesling Sekt brut

0,1 l 5 €

oder alkoholfreiem Sekt

0,1 l 4 €

3 Stängel Zitronengras putzen und nur das weiße Innere grob zerkleinern. Mit 500 ml Rhabarbersaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren.

Saft mit Sekt, alkoholfreiem Sekt, sprudelndem Mineralwasser oder Tonic Water auffüllen.

ein Bisschen Menü

*Römersalat mit Avocado, weißem Spargel,
Oliven, Ei und Nordseekrabben
in Orangen-Lauchzwiebel-Vinaigrette
oder*

*Spargelcremesuppe mit Kräuter-Öl
und gebratenen Jakobsmuscheln*

*Spargel mit Filet vom Steinbeißer
und Limetten-Kräuter-Hollandaise
oder*

*Spargel mit Zitronen-Salbei-Kalbsschnitzel
und Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette,
dazu Frühkartoffeln*

*Karamellisierter Spargel
mit frischen Himbeeren und Vanilleeis*

42 €

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

Lust auf fünf Gänge?

59 €

*...mit der Rheinpfalz-Karte gibt es bei diesem Menü
unseren Hausaperitif gratis...*

SPARGELSTÜCKE

*Gebratener grüner und weißer Spargel,
Kirschtomaten und gelbe Paprika in Senf-Honig-Sauce
zu sahniger Pasta und Knusperhähnchen*

19 €

*Grüner Wok-Spargel mit Sesam, Koriander
und Streifen von der Rinderhüfte
dazu Basmati-Reis*

19 €

SPARGELKLASSIKER

Spargelcremesuppe mit Kräuter-Öl

6 €

Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

15 €

dazu gemischter Schinken

18 €

dazu ein Wiener Schnitzel

22 €

*Spargel mit Zitronen-Salbei-Kalbsschnitzel
und Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette,*

dazu Frühkartoffeln

24 €

ZUERSTDAS

*Frische Pilze in Olivenöl gebraten,
dazu Ciabatta-Brötchen* 8 €

*Grüner Sommerblattsalat
mit frischen Erdbeeren, Pecorino,
luftgetrocknetem Schinken und Croûtons* 9 €

*Tomatensalat mit Büffelmozzarella
und Basilikum-Pesto* 9 €

*Eingelegte Grillgemüse, Oliven, luftgetrocknete
Salami, gereifter Parmesan, Ciabatta-Brötchen* 12 €

*Kalbstatar mit lauwarmen Tomaten
und Fenchel-Orangen-Salat* 14 €

MITLÖFFEL

*Kalte Tomaten-Orangen-Suppe mit Balsamico,
Parmesan und Knoblauch-Croûtons* 6 €

Kraftbrühe mit was drin 7 €

Spinatcremesuppe mit pochiertem Ei 8 €

OHNEFLEISCH

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
mit Zitronen-Ziegenkäse-Sauce* 11 €

*Sommer-Pasta mit Parmesan,
Kirschtomaten, Erbsen, Bohnen und Minze* 12 €

*Gemüse-Allerlei in Curry-Kokosmilch
mit rotem Reis* 13 €

HOFFENTLICHGRÄTENFREI

*Matjesfilets mit Kräutercreme,
roten Zwiebeln und Bratkartoffeln* 15 €

*Zanderfilet, auf der Haut gebraten,
mit Ofentomaten, Erbsenpüree
und Buttermilchschaum* 20 €

*Steinbeißer mit Limetten-Kokos-Sauce,
Paprikagemüse, Koriander und Minze,
dazu Basmati-Reis* 23 €

*Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer
Sie sind Allergiker? Unser Küchenchef hilft Ihnen weiter!*

FEDERVIEH

*Perlhuhnbrust und mariniertes grüner
Ofenspargel mit Paprika-Vinaigrette,
dazu Rosmarinkartoffeln in der Schale* 18 €

JAGDERFOLG

*Wild-Sülze mit Pfefferkirschen
und knusprigen Kartoffelwürfel* 12 €

*Wildmedaillons aus der Keule,
mit Wacholderrahm und frischen
gebratenen Pilzen, Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und Marktgemüse* 26 €

LIEBLINGSGERICHTE

Wiener Schnitzel mit Kartoffel & Salat 18 €

*Schweinefilet mit Pinienkern-Kräuterfüllung
zu Ratatouille mal knackig mit Radieschen,
Lauch und Liebstöckel* 19 €

*Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Zwiebeln, Ofentomaten und Pommes frites* 21 €

EISKALT

Mövenpick Eis

*Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie,
Erdbeere, Mango-Guave,*

Eine Kugel Eis 1,50 €

Eine Kugel Eis „Außergewöhnlich“ 3 €

Drei Kugeln Eis „Überraschung“ 6 €

*Gebranntes Holunderblüten-Eisparfait
mit Erdbeersalat* 6 €

SÜSSEVERSUCHUNG

Crème brûlée mit Aprikosen 5 €

Mascarponecreme mit frischen Himbeeren 6 €

Kirsch-Mandel-Crumble mit Amarena-Eiscreme 7 €

*Schokoladen-Soufflée mit Minze-Erdbeeren,
weißer Schokoladensauce und Beerensorbet* 9 €

ALLESKÄSE

Vier französische Käse mit Feigensenf 9 €