



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

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

Advents-Lesung 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

JANUAR

RuheZeit

01.01. bis 09.01.2018

Das StorchenNest ist geschlossen!

Lukullische Weinprobe

Freitag, 19.01.2018, 19.00 Uhr

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

GänseMenü

*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*

*Rotweinbirne mit Lebkuchenbrösel
und Gorgonzola überbacken
oder*

*Lebkuchen-Mousse und Eisparfait
mit Armagnac-Zwetschgen*

51,- €

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

3-Gang-Menü 35,- €

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

Hauptgericht 19,- €

ein Bisschen Aperitif

*Hausgemachter Holundersaft
aufgefüllt mit Riesling Sekt brut*

0,1 l 5 €

ein Bisschen Wein

WEINGUT KRÜCK

2016 Grauer Burgunder Spätlese

ein spritziger, junger Wein, nicht ganz trocken

0,1 l 3,50 €

WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ

2011 Grauer Burgunder Spätlese trocken

ein gereifter Wein, goldgelb, vollmundig
so schmeckt ein erwachsener Wein

0,1 l 5 €

WEINGUT SIEGRIST

2014 „Johan Adam Hauck“ trocken

Rotwein-Cuvée im Barrique ausgebaut

0,1 l 4 €

WEINGUT MÜNZBERG

2016 Gewürztraminer Kabinett

frisch, fruchtig, würzig, süß

- ob als Aperitif oder zum Dessert – lecker!

0,1 l 3,80 €

ZUERSTDAS

*Feldsalat mit Kartoffel-Dressing
Speck und Croûtons* 7 €

*Winterlicher Blattsalat mit glacierten Maronen,
Orangenfilets, knusprigem Bacon
und frischer Rote Bete* 8 €

*Carpaccio vom gebeizten Thai-Lachs
mit Zitronencreme, Salatmischung
und Toast-Stangen* 10 €

*Dreierlei vom Federvieh
Leberpraline im Pumpernickel-Pistazienkleid,
Terrine mit Feigenkompott und gebratene Leber
mit Thymian-Gewürz-Apfel* 14 €

MITLÖFFEL

*Kürbiscremesuppe
mit Öl und Kernen* 6 €

*Maronencremesuppe
mit frischem Ingwer* 6 €

*Rinderkraftbrühe
mit Rindfleisch, Gemüsestreifen und Flädle* 7 €

OHNEFLEISCH

*Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Gorgonzola-Sauce,
Walnüssen und Rotweibirnen* 12 €

*Gebratener Chicorée mit Kürbispüree
und Thymian-Orangensauce* 13 €

WEIDMANNSHEIL

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

*Rehmedaillons mit Wacholderrahmsauce,
gebratenen Pilzen, Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und Gemüse* 26 €

HOFFENTLICHGRÄTENFREI

*Glasig gebratenes Lachsfilet
mit Wirsing-Kartoffel-Stampf
und Pimentschaum* 19 €

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

FEDERTIER

*Entenkeulen in Steinpilzsahne
mit Weißwein, Tomaten und Estragon,
dazu kleine Kräutersemmelknödel* 18 €

LIEBLINGSGERICHTE

*Schweinefilet mit Morchel-Sherry-Sauce,
Champignons und Estragon,
dazu Pommes frites* 18 €

*Kalbsschnitzel mit Kürbiskernen paniert,
dazu Hokkaido-Kürbis und knusprige
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck* 18 €

*Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Schmorzwiebeln und Pommes frites* 20 €

*Lammrücken mit Rosmarinjus,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin* 23 €

ALLESKÄSE

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

NACHSPEIS

*Eine Kugel Mövenpick Eis
Vanille, Schokolade, Bitterschokolade,
Gebrannte Mandel, Walnuss,
Pistazie, Erdbeere* 1,50 €

Sorbet mit Fruchtsauce 4 €

*Heiße Armagnac-Zwetschgen
mit Walnusseis* 6 €

*Gebranntes Stolleneisparfait
mit Gewürzorange* 7 €

KLEINESÜNDEN

*- Bayerische Creme mit
Holunderbeeren-Birnen-Kompott* 3 €

*- Spekulatiuscreme
mit Mandelsplittern* 3 €

*- Elisen-Lebkuchen-Mousse
mit Glühweinkirschen* 3 €

*- Honigkuchen-Bratapfel-Tiramisu
mit Schoko-Rum-Sauce* 3 €

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