

Herzlich Willkommen
im Restaurant Zum StorchenNest!

Ab 04. September 2024
wird es wieder Zeit für Miesmuscheln!

Vom 02.10. bis 06.10.2024
ist das StorchenNest geschlossen!

Ab 09. Oktober 2024
finden wieder unsere Wildwochen statt!

Ab 01. November 2024
Täglich Gänsebrust & Gänsekeule
und auf Vorbestellung
gerne auch frische ganze Gänse aus Deutschland!

Weihnachten 2024
Am 25. und 26. Dezember
Mittags und abends unser Weihnachtsmenü
in drei oder vier Gängen
Reservierungen ab 01.10.2024, Anzahlung bis 01.12.2024!

Silvester 2024
Menü in sieben Gängen ab 19 Uhr bis 23 Uhr,
gerne auch bis ins neue Jahr!

APERITIF

HAUSAPERITIF	0,1 l
Blaubeersaft, Riesling Sekt brut	6,50 €
oder Mumm Sekt alkoholfrei	5,50 €
GIN TONIC	14 cl
TANQUERAY GIN 0,0 %	5,50 €
TANQUERAY GIN	6,50 €
Blaubeersaft, Schweppes Indian Tonic Water, Zitrone, Eis	
ROSÉ SEKT BRUT	0,1 l
Weingut Krück, Großkarlbach	6,00 €
NOILLY PRAT VERMOUTH AMBRÉ	5 cl
Eis, Orangenscheibe	4,00 €

ZUMAPERITIF

DREIERLEI	7,50 €
Zitronen-Oliven, eingelegter Schafskäse, Salami	

WEIN

WEINGUT DR. WEHRHEIM	
2020 Birkweiler Grauburgunder Keuper trocken	0,7 l
Ortswein	35 €
WEINGUT BECKER	
2016 Schweigener Spätburgunder trocken	0,375 l
Ortswein	25 €

Sie leiden unter einer Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie?
Bitte informieren Sie uns rechtzeitig!

MENÜEMPFEHLUNG

RINDERTATAR

gebeiztes Ei, Schmand, Kaviar

BLUMENKOHL-GARNELENSUPPE

Kerbel-Zitronen-Öl

FILET VOM STEINBEISSER

Staudensellerie, Kirschtomaten, Pfifferlinge, Kartoffeln

TRANCHEN VON DER LAMMHÜFTE ROSA GEBRATEN

Rosmarinjus, Birne, Bohnen, Speck

KÄSE VON „LES FRÈRES BERNARD“

Ecume de Wimereux, Sable de Wissant,
Pavé de Calais, Mimolette de la Côte d'Opal
Walnüsse, Aprikosen-Thymian-Marmelade,
Weinbergpfirsich-Chutney, Fruchtebrot

WEISSE SCHOKOLADEN PANNACOTTA

Sorbet, Früchte

Vorspeise, Hauptgang 46 €

Vorspeise, Hauptgang, Dessert 56 €

6-Gang-Menü 86 €

VORSPEISEN

BIRNE & WALNÜSSE & WILDSCHINKEN 15 €

Feldsalat, Blauschimmelkäsedressing, Balsamico

ROTE BETE CARPACCIO 16 €

Ziegenfrischkäse, gepuffter Amaranth,
Kräutersalat, Wasabi-Schmand

IKARIMILACHS & AVOCADO 16 €

Joghurt-Kräuteröl

GEBRATENES LAMMFILET 18 €

Grüne Bohnen, Kirschtomaten,
Brombeeren, rote Zwiebeln

ZWISCHENGANG

PASTA & SOMMERTRÜFFEL 18 €

Eigelb

KLAREBRÜHE

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE 9 €

Teigtaschen, Tomaten, Parmesan

CREMESUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE 8 €

Öl, Kerne

BLUMENKOHL-GARNELENSUPPE 12 €

Kerbel-Zitronen-Öl, Garnele

OHNEFLEISCH

ZUCCHINISCHNITZEL MIT BERGKÄSEFÜLLUNG 21 €

Kartoffelpüree, Erbsen, Majoran-Butter, Zitrone

PASTA & SOMMERTRÜFFEL 24 €

Eigelb

FISCHGERICHT

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 28 €

Buntes Linsengemüse, Tomatensalsa

KABELJAUFILET & CHORIZZO 30 €

Weißes Bohnenpüree, Kirschtomaten, Mandeln

KURZGEBRATEN

IBERICO-SCHWEINEFILET 26 €

Limetten-Nusskruste, Selleriepüree, Apfel, Portweinsauce

TRANCHEN VON DER LAMMHÜFTE 30 €

Rosmarinjus, Birne, Bohnen, Speck

RUMPSTEAK 32 €

Gebratene Pfifferlinge, Staudensellerie,
Kirschtomaten, Kartoffeln, Kräuteröl

WILDESACHE

WIENER SCHNITZEL VON DER REHKEULE 30 €

Preiselbeeren, Dinkel-Knöpfe,
Wacholderrahm, Kopfsalat

FRANZÖSISCHE KÄSE

„LES FRÈRES BERNARD“ 16 €

Ecume de Wimereux, Sable de Wissant,
Pavé de Calais, Mimolette de la Côte d'Opal
Walnüsse, Aprikosen-Thymian-Marmelade,
Weinbergpfirsich-Chutney, Brot

SÜSSEVERSUCHUNG

ESPRESSO PRALINÉ	10 €
Espresso, drei handgemachte Pralinen	
ESPRESSO GOURMAND	12 €
Espresso, drei Desserts im kleinen Weck-Glas	
EIS	6 €
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie	
SORBET	6 €
Mango, Rose-Pfirsich, Erdbeere, Kirsche	
EINE KUGEL BITTERSCHOKOLADENEIS	5 €
Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Rum-Schokoladensoße	
QUARKMOUSSE	6 €
Hagebuttensauce, Weingelee	
VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNKROKANT	7 €
Kürbiskernöl	
BROMBEER-SAUERRAHM-EISPARFAIT	10 €
Rostiger Ritter-Hefezopf, Brombeeren, Fruchtsauce	