



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

JANUAR

Freitag, 25. Januar 2019

19.00 Uhr

„Lukullische Weinprobe“

mit

5 Winzer – 5 Freunde aus der Südpfalz

Sektempfang, Menü mit Weinprobe, Wasser, Kaffee, Digestif

FEBRUAR

Donnerstag, 14. Februar 2019

19.00 Uhr

Valentinstags-Menü bei Kerzenschein

für Verliebte und Liebende

MÄRZ

Freitag, 22. Februar bis 06. März 2019

Betriebsferien!

...und dann wird es Zeit für Bärlauch und Lammwochen...

APRIL

Freitag, 19. April 2019

Karfreitag

Frische Fische aus See und Meer

Osterfeiertage, 21. und 22. April 2019

mittags und abends FesttagsMenü

MAI

Sonntag, 12. Mai 2019

Muttertag

Rezept fürs neue Jahr

Man nehme zwölf schöne Gläser, putze sie blank von Traurigkeit, Neid, Streitsucht, Intoleranz, Bitterkeit und Pedanterie und fülle sie mit 28, 30 oder 31 Teilen. Die Basis besteht zu gleichen Teilen aus Arbeit und Lebensfreude.

Dazu füge man:

- 3 Teile Optimismus*
- 1 Teil Toleranz*
- 1 Barlöffel Takt*
- und ein Spritzer Ironie.*

Das Ganze mit ausgewählter Sorgfalt umrühren, auffüllen mit reichlich guten Wünschen, mit kleinen Aufmerksamkeiten garnieren und täglich mit Bedacht servieren!

HausAperitif im Januar

**Bittersüße Orangen
aufgefüllt
mit
Riesling Sekt brut**

0,1 l 5 €

Unser erster Hausaperitif im neuen Jahr besteht aus Frucht und Süße (Grenadine-Sirup), Körper und Fülle (Grand Manier) und ein wenig Bitterkeit (Campari).

Diese Mischung wird aufgefüllt mit vier Mal so viel sprudelnder Lebendigkeit (Riesling Sekt brut).

Auf Ihr Wohl im neuen Jahr!

ein Bisschen Wein

WEINGUT MÜNZBERG

2013 Riesling trocken

Godramsteiner Kalkmergel

ein reifer Riesling mit schönem Schmelz

0,1 l 4,50 €

WEINGUT DR. WEHRHEIM

2014 Chardonnay trocken

Birkweiler Keuper

ein Maul voll Wein im Barrique ausgebaut

0,1 l 5 €

WEINGUT SIEGRIST

2008 „Cuvée Noir“ trocken

Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon,

Frühburgunder und Spätburgunder

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 4 €

ein Bisschen Menü

- ab zwei Personen -

*Chicorée, Römersalat, Avocado und
Orangen mit Granatapfelkernen
und Thai-Lachs*

*Fenchelcremesuppe
mit Eismeerkrabben und Dill*

*Filet vom Winterkabeljau
Auf weißem Petersilien-Bohnen-Püree
mit Miesmuschel-Paprika-Sauce*

*Rinderfilet, rosa gebraten,
mit Honigschalotte, Burgundersauce
und Kartoffel-Gemüse-Gratin*

Schokoladen-Variation

55 €

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

ZUERSTDAS

*Gelber Löwenzahnsalat
mit pochiertem Ei, Speck und Croûtons* 9 €

*Matjes-Happen in Dill-Sauerrahm
auf dünnen Scheiben von Rote Bete,
Apfel und Essiggurke* 10 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone,
Olivenöl, Parmesan und Rucola* 14 €

SUPPENTELLER

*Meerrettichcremesuppe mit Ahornsirup,
Olivenöl und Radieschen* 6 €

*Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle und Gries-Klößchen* 7 €

*Schwarzwurzelcremesuppe
mit Thai-Lachs-Tatar* 8 €

ZWISCHENGERICHT

*Safran-Gemüse-Risotto
mit Riesling-Sauce und Räuchergarnelen* 13 €

*Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Knusper-Ei,
gebratenen Schwarzwurzeln und gehobeltem
spanischen Wintertrüffel* 18 €

OHNEFLEISCH

*Geschmorter Radicchio
mit Rosmarin-Orangen-Sauce
auf weißem Bohnenpüree* 13 €

*Schwarzwurzeln, Rosenkohl und Chicorée
mit Quinoa und Meerrettich
auf Stampfkartoffeln* 14 €

HOFFENTLICHGRÄTENFREI

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Balsamico-Linsen, weißer Specksauce
und Spinatspätzle* 23 €

*Filet vom Winterkabeljau
auf weißem Petersilien-Bohnenpüree
mit Miesmuschel-Paprika-Sauce* 26 €

FEDERVIEH

*Eingelegte Entenbrust
mit Portweinsauce, Steckrübenpüree
und Rosenkohl mit Entenknusper* 22 €

*Brust und Keule vom Perlhuhn
mit Parmesan-Polenta, Schalotten
und Kaffee-Jus* 24 €

Sie sind Allergiker? Unser Küchenchef hilft Ihnen weiter!

SCHMORGERICHTE

*In Burgunder geschmorte Rinderfiletstücke
mit Wurzelgemüse, Champignons, Speck
und Petersilie, dazu Dampfkartoffeln* 22 €

*Wildgulasch mit gebratenen Pilzen
und hausgemachten Brezenknödeln* 20 €

*Rehbraten, aus der Keule,
mit Wacholderrahm, Preiselbeer-Birne
Mandelbrokkoli und Kroketten* 24 €

LIEBLINGSESSEN

*Wiener Schnitzel mit Pommes frites
und Salat* 19 €

*Medaillons vom Schweinefilet mit
Meerrettichkruste, Rahmschwarzwurzeln
und Bratkartoffeln* 20 €

*Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Röstzwiebeln, Bohnengemüse
und Bratkartoffeln* 23 €

ALLESKÄSE

*Vier verschiedene französische Käse
mit Feigensenf und Kräuterhonig* 9 €

KLEINESÜNDEN

Eine Kugel Eis 1,50 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss

Kokos-Zitronengras-Panna cotta
mit Himbeersorbet 4 €

Weißer Schokoladensuppe
mit Kaffeelikör und Granatapfelkernen 4 €

HAUPTSACHESÜSS

Espresso-Mousse mit Blutorange-Filets
und Kaffeebohnenkrokant 6 €

Schokoladen Crème brûlée
mit Vanille-Birne und Eis 7 €

Hausgemachtes Yuzu-Eisparfait
mit Curry-Zucker, gelben Früchten
und Mangosorbet 8 €

Frische Ananas, überbacken mit
Macadamia-Streusel, Salz-Karamell-Sauce
und Eiscreme gebrannte Mandel 9 €

Alle Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer!