

Herzlich Willkommen
im Restaurant Zum StorchenNest!

Ab 01. November 2024

Täglich Gänsebrust & Gänsekeule!

Auf Vorbestellung (eine Woche) gerne auch frische ganze Gänse!

Frisch geschlachtet vom Gänse-Peter, Gilbachtal, NRW, 210 €

Frische Dithmarscher Gans, Schleswig-Holstein, 190 €

Frische Polnische Hafermastgans, 150 €

Am Montag, 11. November 2024

Traditionelles Gänsemenü im Kaminzimmer

Weihnachten 2024

Am 25. und 26. Dezember

Mittags und abends unser Weihnachtsmenü

Reservierungen ab 09.10.2024 möglich, Anzahlung bis 24.11.2024!

Silvester 2024

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

25. Lukullische Weinprobe

Samstag, 25.01.2025

Wir feiern 30 Jahre

Fünf Winzer – Fünf Freunde im Restaurant Zum StorchenNest

Sektverkostung mit Amuse bouche ab 17 Uhr,
danach Menü in fünf Gängen mit je zwei Weinen aus dem Archiv
unserer Winzer, Dessert mit Wein, Mineralwasser, Kaffee, Digestif
pro Person 250 €, Kartenvorverkauf bis 04.01.2025!

APERITIF

HAUSAPERITIF	0,1 l
Quittensaft mit Vanille und Rum, Riesling Sekt brut	6,50 €
oder Mumm Sekt alkoholfrei	5,50 €
RIESLING SEKT ODER ROSÉ SEKT BRUT	0,1 l
Weingut Krück, Großkarlbach	6 €
SUZE	4 cl
Suze (1), Eis, Zitrone	
Apéritif élaboré à partir de Gentianes sauvages	4,50 €
mit Schweppes Indian Tonic Water	7 €
NOILLY PRAT VERMOUTH AMBRÉ	5 cl
Eis, Orangenscheibe	4 €

ZUMAPERITIF

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

WEIN

WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ	0,75 l
2014 R Chardonnay trocken <i>Bio</i>	77 €
WEINGUT SIEGRIST	0,75 l
2012 Lössriedel Spätburgunder trocken	66 €

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

MENÜEMPFEHLUNG

WILDERRINE MIT MARONEN

Wildkräutersalat, Portwein-Feigen

WILDESSENZ

Leber-Crostini, Quittengelee, schwarze Nüsse

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Kürbispüree, Trauben, Speck, Rieslingsauce

TRANCHEN VON DER HIRSCHKEULE

Steinpilz-Nudeln, Blaubeeren, Petersilie, Pilze, Wildsauce

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL

Apfel, Feigensenf, Brot

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Williams-Birnen-Eisparfait, Vanillebirne

Vorspeise, Hauptgang 40 €

Vorspeise, Hauptgang, Dessert 52 €

6-Gang-Menü 85 €

VORSPEISE

FELDSALAT	14 €
glacierte Maronen, Orangenfilets, Bacon	
TATAR VON ROHEM SCHINKEN & ROTE BETE	14 €
Staudensellerie, Schalotten, Petersilie, Portweifeige	
MARINIERTER BUTTERNUTKÜRBIS	16 €
Rosa Pfeffer, Burrata, Feldsalat-Pesto, gebratene Garnelen	

MITLÖFFEL

KÜRBISCREMESUPPE	8 €
Kürbiskern-Öl, Kürbiskerne	
MARONENCREMESUPPE	9 €
frischer Ingwer	
WILDCREMESUPPE	10 €
Thymian-Croûtons, Wildschweinsalami	

FISCHGERICHTE

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN	28 €
Kürbispüree, Trauben, Speck, Rieslingsauce	
SEETEUFELMEDAILLON & GARNELENSCHWANZ	35 €
Fenchelrisotto, Fenchel, Krustentierschaum	

OHNEFLEISCH

HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI 21 €
Salbei-Öl, Parmesan

PILZ-RISOTTO 23 €
frische Pilze, Blaubeeren, Petersilie, Burrata

VOMKALB

KALBSSCHNITZEL IN KÜRBISKERNKRUSTE 26 €
Kürbisspalten, Bratkartoffel, Zwiebel, Speck

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN 28 €
Kürbispüree, Pfannengemüse

WILDGERICHT

WILDRAVIOLO 26 €
Wacholderrahm, gebratene Pilze, Petersilie, Blaubeeren

HIRSCHRAGOUT 28 €
Semmelknödel, Thymian-Aprikosen

REH-INVOLTINI MIT PILZEN, TRAUBEN, SPECK 30 €
Burgundersauce, Selleriepüree, Pilze, Lauchzwiebeln

REHRÜCKEN FÜR ZWEI PERSONEN 70 €
Preiselbeer-Birne, Wacholderrahm, Dinkel-Knöpfle, Mandelbrokkoli

FRANZÖSISCHE KÄSE

PASTEURISIERTE & ROHMILCH KÄSE 16 €
Apfel, Feigensenf, Brot

SÜSSEVERSUCHUNG

ESPRESSO PRALINÉ 10 €
Espresso, drei handgemachte Tausendmühle-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 5 €
Hagebuttensauce, Weingelee

BAYERISCHE CREME 7 €
Blaubeersauce

HEISSE ARMAGNAC ZWETSCHGEN 8 €
Walnusseis

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 12 €
Williams-Christ-Eisparfait, Vanillebirne