

Liebe Gäste
Herzlich Willkommen
im Restaurant Zum StorchenNest!

Im April hoffen wir auf den
ersten deutschen Spargel!

Vom 17.04. bis 23.04.2024
kurze Verschnaufpause nach & vor den Feiertagen...

Am 12.05.2024 ist Muttertag!
Wir bieten Ihnen mittags ein Menü
in drei oder vier Gängen an,
kein a la Carte!
Reservierung erforderlich!

Am Sonntag, den 16.06.2024
findet wieder unser Hoffest
mit Fünf Winzer – Fünf Freunde aus der Südpfalz
von 12 -17 Uhr statt!
Reservierung erforderlich!

Aperitif mit & ohne

Rosa Grapefruit & Bitter & Rosmarin

Tonic Water & Eis

0,1l 5 €

alkoholfreier Sekt

0,1l 5,50 €

Weingut Krück, Riesling Sekt brut

0,1l 6,50 €

Spargel & Wein

2023 Sauvignon Blanc

Qualitätswein trocken

Rheinhessen

Zimmermann-Graf & Müller, Zell

1/4l 6 €

2021 Grüner Silvaner Kämmerer

Gutswein trocken Bio

Birkweiler / Pfalz

Weingut Dr. Wehrheim

0,75l 24 €

SÜDTIROL – VINSCHGAU – MENÜ

SÜDTIROLER MARENDE

Speck, Käse, Kaminwurzeln, Schüttelbrot, Gewürzgurke, Radieschen

oder

KASPRESSKNÖDEL

in klarer Rinderkraftbrühe

KNÖDELTRIS MIT BUTTER UND BERGKÄSE

Spinat, Rote Bete und Speckknödel, dazu bunter Salat

oder

SCHLUTZKRAPFEN MIT BUTTER UND BERGKÄSE

Kartoffel-Bärlauch-Füllung, bunter Salat

oder

RISOTTO CARBONARA

Gerösteter Tiroler Speck, Spargelstücke, Eigelb

APFELROSE-TÖRTCHEN

Holunderblütensorbet

40 €

SÜDTIROL – VINSCHGAU – WEIN

Castel Juval – Weingut Unterortel, Naturns

2022 Weißwein Glimmer

Fraueler & Müller Thurgau als gemischter Satz

0,1l 5 €

Kellerei St. Michael, Eppan

2022 Chardonnay Fallwind

Seidiger Chardonnay aus der Lage Merol mit angenehmer Fülle

und ausgewogenem Säurespiel

0,1l 6 €

Castel Juval – Weingut Unterortel, Naturns

2021 Rotwein Gneis

Cuvee aus fünf roten Sorten, vergoren im Edelstahl,

8 Monate Reifezeit im Eichen- und Akazienholzfass

0,1l 6 €

VORSPEISE

FRÜHLINGSBLATTSALAT 13 €

roher weißer Spargel, Erdbeeren, Burrata, Pesto

CARPACCIO VOM SAIBLING 16 €

Crème fraîche, Dill, schwarze Oliven, Kapern,
eingelegte rote Zwiebeln, Radieschen

RINDERTATAR & GRÜNER SPARGEL 18 €

Wachtelei, Kräuteröl, Joghurt

SUPPENTELLER

SPARGELCREMESUPPE 7 €

Kräuteröl

BAERLAUCHCREMESUPPE 9 €

Flusskrebse

RINDERKRAFTBRÜHE 8 €

Kräuterflädle, Grießklößchen

WEISSERSTANGENSPARGEL

PFÄLZER SPARGEL	21 €
Kräuterpfannkuchen, gekochter Schinken, Schnittlauchsauce	
PFÄLZER SPARGEL & WIENER SCHNITZEL	29 €
Schnittlauch, Kartoffeln, Sauce Hollandaise	
PFÄLZER SPARGEL & RUMPSTEAK	38 €
Bratkartoffeln, Sauce Bearnaise	
PFÄLZER SPARGEL & WOLFSBARSCH	36 €
Kartoffeln, Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette	

FISCHGERICHTE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN	25 €
Kräuter-Crêpe, Spargelragout, Sommertrüffel	
SEETEUFELFILET MIT PASTIS & BÄRLAUCH-ÖL	36 €
Erbsen, Möhren, Spargel, Morcheln, Shiitake, Reis	

OHNEFLEISCH

PASTA CARBONARA 19 €

Käsesauce, Blattspinat, Chili, pochiertes Ei

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 21 €

Kräuter-Frischkäse-Füllung, grüner und weißer Spargel gebraten, Orangen-Sauce, Kresse

KURZGEBRATEN

GRÜNER WOK SPARGEL 26 €

Rinderhüftstreifen, Sesam, Koriander, Basmati-Reis

POULARDENBRUST & HAUSGEMACHTE RAVIOLI 28 €

Kräuter-Frischkäse-Füllung, grüner und weißer Spargel gebraten, Orangen-Sauce, Kresse

IBERICO-SCHWEINEFILET 29 €

Pinienkern-Kräuter-Kruste, Rosmarinjus, Blumenkohlpuree, Romanesco

KÄSETELLER

FRANZÖSISCHE KÄSE 16 €
roh & pasteurisiert, Feigensenf, Chutney, Obst, Nüsse, Brot

SÜSSEVERSUCHUNG

ESPRESSO PRALINÉ 10 €
Espresso, drei handgemachte Pralinen aus der Tausendmühle

ESPRESSO GOURMAND 12 €
Espresso, drei kleine Desserts im Weck-Glas

BITTERSCHOKOLADENEIS 5 €
im Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Schokoladen-Rum-Sauce

EIS 6 €
Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss

SORBET 6 €
Holunderblüte, Rhabarber, Erdbeere

WEISSE SCHKOLADEN TIRAMISU 8 €
frische Himbeeren

HAUSGEMACHTES ERDBEER-EISPARFAIT 9 €
süßes Basilikum-Pesto, Erdbeeren, Fruchtsauce

QUARKKLÖSSCHEN MIT SÜSSEN BRÖSELN 10 €
Rhabarber-Erdbeer-Kompott