

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 - AB ZWEI PERSONEN

Castel Juval – Weingut Unterortel, Naturns

2022 Weißwein Glimmer

Fraueler & Müller Thurgau als gemischter Satz

&

### SÜDTIROLER MARENDE

Speck, Käse, Kaminwurzeln, Schüttelbrot, Gewürzgurke, Radieschen

\*\*\*

### KNÖDELTRIS – SPINAT- KÄSE - RONEN

auf buntem Frühlingsblattsalat mit Apfelessig und Kürbiskernen

\*\*\*

Kellerei St. Michael, Eppan

2022 Chardonnay Fallwind

Seidiger Chardonnay aus der Lage Merol mit angenehmer Fülle  
und ausgewogenem Säurespiel

&

### SCHLUTZKRAPFEN

Kartoffel-Bärlauch-Füllung, Butter, Bergkäse

\*\*\*

Castel Juval – Weingut Unterortel, Naturns

2021 Rotwein Gneis

Cuvee aus fünf roten Sorten, vergoren im Edelstahl, 8 Monate  
Reifezeit im Eichen- und Akazienholzfass

&

### RISOTTO CARBONARA

Gerösteter Tiroler Speck, Spargelstücke, Eigelb

\*\*\*

### APFELROSE-TÖRTCHEN

Holunderblütensorbet

Menü, 3 x 0,1 l Wein, Wasser, Espresso, pro Person 75 €

Die Gerichte und Weine sind nicht einzeln bestellbar!

## 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