Herzlich Willkommen
im Restaurant Zum StorchenNest!

Ab 01. November 2025
Täglich Gänsebrust & Gänsekeule
und auf Vorbestellung gerne auch frische ganze Gänse!

Am Dienstag, 11.11.2025, Martinsgansessen
Wir servieren unser traditionelles Gänsemenü
bei Kerzenschein!
Reservierung erforderlich!

Weihnachten 2025
Am 25. und 26. Dezember
mittags und abends unser Weihnachtsmenü
in drei oder vier Gängen
Reservierungen ab 01.10.2025,
Anzahlung bis 24.11.2025!

Vom 05.01. bis 14.01.2026 ist das StorchenNest geschlossen!
Ab 15.01.2026 sind wir wieder für Sie da!

Am 31. Januar 2026, 17 Uhr
Vertikale Riesling-Verkostung
mit Familie Schimpf vom Weingut Siegrist!

APERITIFEMPFEHLUNG

MONATSAPERITIF	0,1 l
Hausgemachter Quittensaft mit Vanille und Rum	
mit Riesling Sekt brut	7,50 €
oder Mumm Sekt alkoholfrei	5,50 €
CYNAR	4 cl
auf Eis mit Orangenscheibe	4,50
NOILLY PRAT AMBRÈ	5 cl
auf Eis mit Orangenscheibe	5,00

ZUMAPERITIF

DREIERLEI	9 €
Zitronen-Oliven, eingelegter Schafskäse, Salami	

KLEINEWEINEMPFEHLUNG

Weingut Becker	0,375 l
2017 Chardonnay *Schweigener* trocken	25,00
Weingut Ökonomierat Rebholz	0,375 l
2020 Spätburgunder *vom Muschelkalk* trocken	38,00

MENÜEMPFEHLUNG

CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

Feldsalat, Orangenfilets, Walnüsse, Sauce Cumberland

ESSENZ VON DER GANS

Gänseleber-Praline, Brioche

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER

Honigschalotten, Apfel, Maronen-Püree, Portweinjus

GEZUPFTE GANS

getrüffelter Kartoffelschaum, Rosenkohl,
Gänsesauce, Knusperhaut

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Trauben, Feigensenf, Brot

BRATAPFEL-TIRAMISU

Rum-Schokoladensauce, Bitterschokoladeneis

Vorspeise, Hauptgericht 42 €
Drei-Gang-Menü 52 €
Sechs-Gang-Menü 85 €
Ohne Käse 75 €

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

VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT 12 €
Schafskäse, Trauben, Walnüsse

RÄUCHERFORELLE 14 €
Rote Bete, Apfel, Sellerie, Meerrettich, Dill

MITLÖFFEL

KÜRBISCREMESUPPE Kürbiskern-Öl, Kürbiskerne 8 €

MARONENCREMESUPPE frischer Ingwer 9 €

OHNEFLEISCH

ROTWEIN-RISOTTO 21 €
Radicchio, Pistazien, Ziegenfrischkäse

HAUSGEMACHTE ROTE BETE-RICOTTA-RAVIOLI 23 €
Meerrettichsauce, Apfel, Walnüsse

FISCHGERICHTE

GEBRATENES ZANDERFILET 28 €
Riesling-Sauce, getrüffeltes Kartoffelpüree, Lauchgemüse

SEETEUFELMEDAILLON & GARNELENSCHWANZ 36 €
Fenchel-Risotto, Fenchel, Krustentierschaum

FLEISCHGERICHTE

REHRAGOUT 28 €
Semmelknödel, Thymian-Aprikose

REH-INVOLTINI MIT PILZEN, TRAUBEN, SPECK 32 €
Burgundersauce, Selleriepüree, Pilze, Lauchzwiebeln

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 32 €
Meerrettichkruste, Bratkartoffeln, Bohnen

FEDERVIEH

PERLHUHNBRUST 26 €
Rotwein-Risotto, Radicchio, Maronensauce, Crème fraîche

ENTENBRUST SOUS VIDE 28 €
Rotkraut, Klöße, Orangensauce

GÄNSEBRUST ODER GÄNSEKEULE 33 €
glacierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Soße

AUF VORBESTELLUNG für vier Personen
Frisch geschlachtet vom Gänse-Peter, Gilbachtal, NRW **210 €**
Frische Dithmarscher Gans, Schleswig-Holstein **190 €**
mit glacierten Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Soße

FRANZÖSISCHE KÄSE

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL 16 €
Trauben, Feigensenf, Brot

SÜSSE VERSUCHUNG

ESPRESSO PRALINÉ 10 €
Espresso, drei handgemachte Tausendmühle-Pralinen

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

EIS 8 €
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie

SORBET 8 €
Mango, Rose-Pfirsich, Erdbeere, Kirsche

EINE KUGEL BITTERSCHOKOLADENEIS 5 €
Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Rum-Schokoladensoße

LEBKUCHENMOUSSE 8 €
Glühweinkirschen

VANILLE-CREME BRÛLÉE 8 €
Gewürzorangen

ZIMTEISPARFAIT 10 €
Rum-Früchte