

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!

# einBisschenAperitif

HOLUNDERBLÜTEN & HIMBEERE

alkoholfreier Sekt

0,1 l 5,50 €

oder Riesling Sekt brut

0,1 l 6,50 €

# einBisschenWein

WEINGUT SIEGRIST

*2020 Chardonney Gutswein trocken*

0,1 l 4,50 €

WEINGUT MÜNZBERG

*2022 Grauer Burgunder Gutswein trocken*

0,1 l 4,50 €

WEINGUT MÜNZBERG

*2011 Spätburgunder Spätlese trocken*

0,1 l 5,50 €

WEINGUT SIEGRIST

*2018 Riesling „Rothenstein“*

0,1 l 5,50 €

## einBisschenMenü

### CARPACCIO VON DER ZITRONE

Olivenöl, Pinienkerne, Rauke, Garnelen

### MÖHRENCREMESUPPE

gebratene Jakobsmuscheln, Ingwer

### WINTERKABELJAU

Spinat, Kohlrabi, Beurre blanc, Dill-Öl, Kartoffeln

### ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

Rosmarinjus, Risotto, Gemüse

### PASTEURISIERT & ROHMILCH KÄSE

Feigensenf, Chutney, Obst, Nüsse, Brot

### WEISSE SCHOKOLADNTIRAMISU

Himbeeren

80 €

Menü ohne Suppe und Käse 60 €

Menü in drei Gängen 45 €

## VORSPEISEN

---

**GEBEIZTER SEESAIBLING** 15 €

Joghurt, Kräuteröl, Pflücksalat

**MARINIERTE KALBFLEISCHSCHEIBEN** 15 €

Thunfischsauce, Rucola, Löwenzahn, Paprika,  
Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesan

## SALATTELLER

---

**BUNTER BLATTSALAT** 12 €

rosa Grapefruit, Avocado, Cashewkerne

**LÖWENZAHNSALAT & SPINATKNÖDEL** 12 €

Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Schnittlauch

## MITLÖFFEL

---

**MÖHRENCREMESUPPE** 7 €

Ingwer

**RINDERKRAFTBRÜHE** 8 €

Kräuterflädle, Griesklößchen

**BAERLAUCHCREMESUPPE** 10 €

gebratene Garnelen

## WARMEVORSPEISE

---

LAMMRAVIOLI MIT CHILI 18 €

Spinat, Tomaten, Parmesansauce

IKARIMILACHS 18 €

Radieschen, Ingwer, Pfefferschrot, Sojasauce

## FISCHGERICHTE

---

GEBRATENE GARNELENSCHWÄNZE 29 €

Zitronenrisotto

WINTERKABELJAU 30 €

Spinat, Kohlrabi, Beurre blanc, Dill-Öl, Kartoffeln

## OHNEFLEISCH

---

ZITRONENRISOTTO 19 €

Pinienkerne, Parmesan, Minze, Ziegenfrischkäse

RAVIOLI & BLAUSCHIMMELKÄSE 21 €

Birne, Walnüsse, Salbei, Butter

## SCHMORGERICHTE

---

**LAMMBOLOGNESE** 21 €

Pasta, Parmesan

**GESCHMORTE LAMMSTELZE** 23 €

Polenta, Tomaten-Ragout, Rosmarin

**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN** 30 €

Rosmarinjus, Kartoffeln, Gemüse

## FLEISCHGERICHTE

---

**WIENER SCHNITZEL** 22 €

Bratkartoffeln

**IBERICO-SCHWEINEFILET** 27 €

Morchel-Rahmsauce, Nudeln, Gemüse

**BLACK ANGUS RUMPSTEAK** 30 €

Zwiebeln, Baerlauch-Käse-Spätzle, Burgundersauce

kleiner Salat 4,50

## FRANZÖSISCHE KÄSE

---

**PASTEURISIERT & ROHMILCH** 16 €  
Feigensenf, Chutney, Obst, Nüsse, Brot

## SÜSSEVERSUCHUNG

---

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

**EIS** 6 €  
Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss

**SORBET** 6 €  
Holunderblüte, Rhabarber, Erdbeere

**RHABARBERMOUSSE** 7 €  
weiße Schokoladensauce

**EIERLIKÖR-EISPARFAIT** 9 €  
Frische Beeren

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

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