

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen
im Restaurant Zum StorchenNest!

An Karfreitag, 03.04.2026,
Karfreitagsmenü mit Feinem aus Fluss und Meer

Ostersonntag & Ostermontag
05. & 06.04.2026
Festliches Ostermenü in drei bis sechs Gängen

Und dann ist es wieder Zeit
für Bärlauch, Lamm, Rhabarber & deutschen Spargel!

Von Montag, 27.04. bis Dienstag, 05.05.2026
ist das StorchenNest geschlossen!

Bei schönem Wetter ist unser Gartenlokal geöffnet!

Am Sonntag, den 28.06.2026
feiern wir eine Big-Bottle-Party
mit Familie Kessler vom Weingut Münzberg!
Wir erwarten Sie in unserem Garten
zu mediterranen Gerichten vom Grill!
Ticketverkauf ab 06.05.2026!

APERITIFEMPFEHLUNG

Riesling Sekt brut, Weingut Krück	0,1 l	7,00
Kir Royal		
Crème de Cassis, Pêche oder Mûre		
mit Riesling Sekt brut	0,1 l	7,50
Kir		
Crème de Cassis, Pêche oder Mûre		
mit Weißwein	0,1 l	5,50
Picon Bière	0,25 l	5,00
Picon Bière alkoholfrei	0,25 l	5,00
Lillet weiß / rot auf Eis	5 cl	4,00
dazu Schweppes Tonic Water oder Wilde Berry	25 cl	7,00
Noilly Prat Vermouth Ambrè, Eis, Orange	5 cl	4,00
Noilly Prat dry, Eis, Zitrone	5 cl	4,00
Pernod (1) mit Eiswasser	2 cl	4,00
Ricard (1) mit Eis und Wasser	2 cl	4,00
Suze (1), Eis, Zitrone	4 cl	4,50
Apéritif élaboré à partir de Gentianes sauvages		

ZUM APERITIF

DREIERLEI	9,00 €
Zitronen-Oliven, Kräuter-Schafskäse, Salami	

APERITIFEMPFEHLUNG

Weingut Krück, Großkarlbach

RIESLING SEKT BRUT

mit Holunderblütensirup

0,1 l 7,50 €

WEINBEGLEITUNG

Weingut Krück, Großkarlbach

2020 MEIN SATZ trocken

Aus einem Weinberg bestockt mit acht verschiedenen Rebsorten

0,1 l 5 €

**

Weingut Becker, Schweigen

2023 WEISSWEINCUVÉE trocken

Weißburgunder, Chardonnay

0,1 l 5 €

**

Weingut Krück, Großkarlbach

2020 MERLOT

im Halbstückfass ausgebaut

0,1 l 5,50 €

**

Weingut Münzberg, Landau Godramstein

2024 GEWÜRZTRAMINER

feinfruchtig mit 70 g Restzucker

0,1 l 5 €

UNSER FEINSCHMECKER MENÜ

Dieses Menü wählen Sie bitte nur mit allen Gästen am Tisch!

BUNTER BLATTSALAT

gebeizter Seesaibling, Joghurt, Schnittlauch-Öl

*

HEILBUTTFILET

Beurre blanc, Steckrübenpüree, Grünkohl, Löwenzahn

*

TRANCHEN VOM HIRSCHRÜCKEN

Schupfnudeln, Cassis-Sauce, gebratene Pilze, Gemüse garnitur

*

FRANZÖSISCHES KÄSEDREIERLEI

Chaource, Reblochon, Comté

Feigensenf, Trauben

*

MASCARPONE-MARACUJA-TÖRTCHEN

gelbe Früchte & Mango-Sorbet

80 €

Vier-Gang-Menü ohne Käse oder Dessert

70 €

Drei-Gang-Menü ohne Fisch, ohne Käse oder Dessert

60 €

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

VORSPESSEN

SALADE GOURMAND

Bunte Blattsalate, Brotcroutons, Speck, pochiertes Ei

12 €

COCKTAIL DE CREVETTE

Eismeer-Krabben, Cocktail-Sauce, Eisbergsalat,
Mango, Champignons, Toast & Butter

16 €

TATAR VON THUNFISCH & AVOCADO

Sojasauce, Radieschen, Ingwer

18 €

HAUSGEMACHTESUPPEN

CONSOMME ROYAL

Rinderkraftbrühe, Eierstich, Schnittlauch

9 €

VICHYSOISE

Kartoffeln, Lauch, Forellenfilet,
Forellenkaviar, Petersilie

12 €

OHNE FLEISCH

PANIERTES KNUSPER-EI

getrüffelt Kartoffelpüree,
gebratene Schwarzwurzelchips

26 €

GESCHMORTER CHICORÉE

Thymian-Orangensauce,
Selleriepüree, Macadamianüsse

23 €

FISCHGERICHTE

COQUILLES SAINT-JACQUES

gebratene Jakobsmuscheln, Kräuter-Risotto

29 €

als Vorspeise 21 €

BOUILLABAISSE & TOAST & ROUILLE

Seeteufel, Wolfsbarsch, Kabeljau,
Fenchel-Lauch-Gemüse, Krustentier-Sud

34 €

HAUPTGERICHTE

COQ AU VIN ROUGE

Hähnchen, Burgunder, Champignons,
Zwiebeln, Möhren, kleine Kartoffeln

26 €

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

Kalbfleisch, Schalotten, Sellerie, Lauch,
Möhren, Champignons, Zitrone, Reis

26 €

CORDON BLEU DE VEAU

Kochschinken, Gruyère, Bratkartoffeln

28 €

STEAK & FRITES

Rumpsteak mit Cafe de Paris-Butter,
Pommes frites, Marktgemüse

32 €

STEAK AU POIVRE

Rinderfilet, Cognac-Pfeffersauce,
Herzoginkartoffeln, Rahmschwarzwurzeln

38 €

KÄSE & DESSERT

FRANZÖSISCHE KÄSE PASTEURISIERT & ROHMILCH

Feigensenf, Trauben

16 €

ESPRESSO PRALINÉ

Espresso mit drei handgemachten Pralinen aus der Tausendmühle

10 €

ESPRESSO GOURMAND

Espresso mit drei kleinen Desserts im Weckglas

12 €

EIS / SORBET

Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss,
Mango, Zitrone, Blutorange-Basilikum, Erdbeere

je 2 €

GLACÉ NOIR

Bitterschokoladeneis im Pistazien-rosa Pfeffer-Mantel
mit Rum-Schokoladen-Sauce

5 €

MOUSSE AU CHOCOLATE NOIR

Blaubeerkompott

9 €

GRAND MANIER-PARFAIT GLACÉ

Grand Manier Eisparfait mit eingelegten Zitrusfrüchten

10 €

SOUFFLÉE AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein, Vanilleeis, Kirschkompott

12 €

FEBRUAR MENÜ

Dinkelbaguette & Dip

LÖWENZAHNSALAT

Speck, Croutons, pochiertes Ei

*

FENCHELCREMESUPPE

Krabben, Dill, Pernod

**

WINTERKABELJAU

Grünkohl, Kartoffelwürfel,
Miesmuschelsauce

ORANGENBLÜTEN-EISPARFAIT

eingelegte Zitrusfrüchte

Drei-Gang 50 €

Vier-Gang 60 €

MÄRZ MENÜ

Dinkelbaguette & Dip

LÖWENZAHN & FELDSALAT

Gebratene Ziegenkäsetaler mit Apfel und Speck

*

SCHWARZWURZELCREMESUPPE

Trüffel

**

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Wurzelgemüsepuree, Petersilienwurzelgemüse,
Burgundersauce

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

Fruchtsauce

Drei-Gang 50 €

Vier-Gang 60 €