

Liebe Gäste  
Herzlich Willkommen  
im Restaurant Zum StorchenNest!

Wir wünschen Ihnen  
ein gesundes und frohes neues Jahr  
und beginnen 2024  
mit Klassikern aus der Französischen Küche!

Da wir gerne französisch essen,  
aber kein Französisch sprechen,  
ist uns möglicherweise der eine oder andere  
Fehler unterlaufen, in diesem Fall - Pardon!

La vie est belle - Carpe diem - Savoir vivre!

Am 26. Januar 2024  
veranstalten wir wieder unsere  
Lukullische Weinprobe mit  
5 Winzer – 5 Freunde  
aus der Südpfalz.

Der 14. Februar ist Valentinstag,  
reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch  
zum Valentinstags-Menü bei Kerzenschein  
für Verliebte und Liebende...

## APERITIFEMPFEHLUNG

---

|   |        |      |
|---|--------|------|
| Riesling Sekt brut, Weingut Krück               | 0,1 l  | 6,00 |
| Kir royal Riesling Sekt brut, Crème de Cassis   | 0,1 l  | 6,50 |
| Picon Bière                                     | 0,25 l | 5,00 |
| Lillet weiß / rot auf Eis                       | 5 cl   | 4,00 |
| Noilly Prat Vermouth Ambré, Eis, Orange         | 5 cl   | 4,00 |
| Noilly Prat dry, Eis, Zitronenschale            | 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 |        |      |

## MENÜ FÜR ZWEI

---

### BISQUE DE HOMMARD

Hummercremesuppe, Hummer, Fenchel, Dill

### CHATEAUBRIAND

Rinderfilet, Gemüse, Pommes frites, Sauce Béarnaise,

### CRÊPES SUZETTE

Crepes, Orangensauce, Vanilleeis

130 €

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

## VORSPEISEN

---

**FRANZÖSISCHES DREIERLEI & BRIOCHE** 16 €

Hausgemachtes Gänse-Rillettes, Leberpraline im Blütenkleid,  
Ziegenfrischkäse mit Cranberry, Nüsse, Honig

**STEAK TARTARE & KAVIAR & SCHMAND** 19 €

gebeiztes Eigelb, Essiggurke, Schalotten, Rote Bete, Kapern

## BUNTESALATE

---

**GELBER LÖWENZAHNSALAT** 10 €

Brotcroutons, Speck, pochiertes Ei

**SALADE NICOISE & THUNFISCH** 16 €

grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Schalotten, Ei

## HAUSGEMACHTESUPPEN

---

**SOUPE A L`OIGNON** 9 €

Zwiebelsuppe, Röstbrottscheibe, Gruyère, Schnittlauch

**VICHYSSOISE** 12 €

Kartoffeln, Lauch, Forellenfilet, Forellenkaviar, Petersilie

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

## WARME VORSPEISE

---

**GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN** 21 €  
Selleriepüree, Geschmorter Chicorée, Orangenfilets,  
Orangenvinaigrette, Haselnüsse

## OHNE FLEISCH

---

**CASSOULET MIT ZITRONENBRÖSEL** 21 €  
Kartoffeln, Champignons, weiße Bohnen, Perlzwiebeln,  
getrocknete Tomaten und Steinpilze, Petersilie

## FISCHGERICHTE

---

**MOULES AU ROQUEFORT & FRITES** 25 €  
Miesmuscheln, Weißwein, Wurzelgemüse,  
Knoblauch, Crème fraîche, Roquefort

**PAPILLOTE DE POISSONS À LA PIPERADE** 28 €  
Kabeljaufilet, Paprika, Tomate, Kräuter der Provence,  
roter Reis aus der Camargue

**BOUILLABAISSE & BAGUETTE & ROUILLE** 34 €  
Rotbarsch, Wolfsbarsch, Knurrhahn, Dorade, Garnelen

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

## HAUPTGERICHTE *GESCHMORT*

---

**LAPIN A LA MOUTARDE** 26 €

Kaninchenkeule, Senfsauce, Bandnudeln, Gemüse

**COQ AU VIN BLANC** 26 €

Hähnchen, Riesling, Champignons, Zwiebeln, Möhren, kleine Kartoffeln

**CANARD À L'ORANGE** 29 €

Entenbrust, Orangensauce, Kartoffelklößchen

**BOEUF BOURGUIGNON** 29 €

Rindfleisch, Möhren, Champignons, Speck, Zwiebeln, Gratin Dauphinois

## HAUPTGERICHTE *KURZGEBRATEN*

---

**CORDON BLEU** 26 €

Kochschinken, Gruyère, Bratkartoffeln

**STEAK FRITES** 30 €

Rumpsteak, Grillgemüse, Pommes frites, Mayonnaise

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

## FRANZÖSISCHE KÄSE

---

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

## SÜSSEVERSUCHUNG

---

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

**ESPRESSO GOURMAND** 12 €  
Espresso  
Crème Caramel, Mousse au Chocolat, Crème brûlée,

**ILE FLOTTANTE** 9 €  
Eischnee, Vanillesauce, Karamell

**MOUSSE AU CHOCOLATE** 9 €  
Frische Beeren, Fruchtsauce

**POIRE BELLE-HÉLÈNE** 12 €  
Schokoladensauce, Vanilleeis, Mandelsplitter

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