

Liebe Gäste
Herzlich Willkommen
im Restaurant Zum StorchenNest!

Am Sonntag, den 16. Juni 2024
findet wieder unser Hoffest
mit Fünf Winzer – Fünf Freunde aus der Südpfalz
von 12 -17 Uhr statt!
Reservierung erforderlich, Kartenvorverkauf!

Vom 17.07. bis 31.07.2024 Sommerurlaub!

Im August
nutzen wir die lauen Abende
für leichte Sommerküche & Rosé...

Im September
wird es wieder Zeit für Miesmuscheln!

Ab 09. Oktober 2024
finden wieder unsere Wildwochen statt!

Ab 01. November 2024
Täglich Gänsebrust & Keule
und auf Vorbestellung
gerne auch frische ganze Gänse aus Deutschland!

APERITIFEMPFEHLUNG

RIESLING SEKT BRUT	0,1 l
Weingut Krück, Großkarlbach	6 €
ROSÉ SEKT BRUT	0,1 l
Weingut Krück, Großkarlbach	6 €
HAUSAPERITIF	0,1 l
Rosensirup, Limettenscheibe, Riesling Sekt brut	6,50 €
oder Mum alkoholfreier Sekt	5,50 €
PINK GRAPEFRUIT	0,2 l
Rosé, Grapefruit, Rosmarin, Eis	6 €
LILLET VIVE	0,2 l
Lillet blanc, Indian Tonic Water, Zitrone, Gurke, Minze, Erdbeere, Eis	6,50 €

WEINEMPFEHLUNG

WEINGUT MÜNZBERG		
2021 Weißer Burgunder Kalkgestein trocken		
VDP Ortswein	0,7 l	29 €
WEINGUT BECKER		
2013 B Spätburgunder trocken	0,375 l	20 €

MENÜEMPFEHLUNG

KALBSTATAR & FRISCHKÄSE

Kohlrabi, Rettich, Pistazien, Schmand, Miso-Dressing

ERBSENCREMESUPPE

gebratene Jakobsmuschel, Zitronensalz, Sprossen

SEETEUFEL & GARNELE

Frische Pasta, Garnelenbolognese

TRANCHEN VOM JUNGEN REHBOCK

Pfifferlinge, Blaubeeren, Petersilie,
Steinpilz-Crêpe-Nudeln, Rotweinsauce

KÄSEDESSERT

Feigensenf, Früchte, Nüsse, Brot

MANDEL-CRÈME BRÛLÉE

Kirschsorbet, Amaretto, Sonnenblumenkerne

6-Gang-Menü 75 €

Vorspeise, Hauptgang 40 €

Vorspeise, Hauptgang, Dessert 50 €

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

VORSPEISEN

BUNTER LINSENSALAT MIT PAPRIKA 12 €

Ziegenkäsetaler, Bacon, Frühlingszwiebeln

KOPFSALAT & BURRATA 14 €

gebratene Pfifferlinge, Schalotten, Petersilie,
Knoblauch, Kirschtomaten

GEMISCHTER TELLER 16 €

Melone, roher Schinken, Wildschweinsalami,
Oliven, Kirschtomaten, Mozzarella,
gereifte Bergkäse, eingelegte Gemüse

OHNEFLEISCH

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI 21 €

Pecorino, Erbsensauce und Sprossen

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 21 €

Getrocknete Tomaten, Ricotta, Parmesanschaum

MITLÖFFEL

KALTE TOMATEN-ORANGEN-SUPPE 8 €

Balsamico, Parmesan, Schnittlauch,
Kirschtomaten, Knoblauch-Croûtons

RINDERKRAFTBRÜHE 8 €

Kräuterflädle, Griesklößchen

ERBSENCREMESUPPE 10 €

gebratene Jakobsmuschel, Zitronensalz, Sprossen

HOFFENTLICHGRÄTENFREI

MATJESFILETS & DILLRAHM 18 €

Gurke, Radieschen, Bratkartoffeln

HEILBUTTFILET MIT ZITRONEN-DILL-KRUSTE 28 €

Erbsen-Kartoffelpüree, Kirschtomaten,
Buttermilchschaum

SEETEUFEL & GARNELE 36 €

Frische Pasta, Garnelenbolognese

KURZGEBRATEN

GEFÜLLTE KALBSRÖLLCHEN 24 €

Spinat, Schafskäse, getrocknete Tomaten,
Pinienkerne, Bandnudeln, Weißweinsauce

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN 26 €

Kartoffelpüree, Erbsen, Zitronen-Olivenöl

AUF DER HAUT GEBRATENE PERLHUHNBRUST 28 €

frische gebratene Pfifferlinge, Rahmsauce,
kleine Spinatsemmelknödel

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 32 €

Knoblauch-Butter, Pommes frites,
gebratene mediterrane Gemüse

KÄSETELLER

PASTEURISIERTE & ROHMILCH KÄSE

Feigensenf, Chutney, Obst, Nüsse, Brot 16 €

SÜSSEVERSUCHUNG

ESPRESSO PRALINÉ	10 €
Espresso, drei handgemachte Pralinen	
ESPRESSO GOURMAND	12 €
Espresso, drei Desserts im kleinen Weck-Glas	
EINE KUGEL BITTERSCHOKOLADENEIS	5 €
Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Rumschokoladensoße	
EIS	6 €
Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss	
SORBET	6 €
Erdbeere, Kirsche, Rose-Pfirsich, Mango	
QUARKMOUSSE	8 €
Himbeersauce, Himbeeren, Pistazien	
HOLUNDERBLÜTEN-PANNACOTTA	9 €
Erdbeeren, Erdbeersorbet, Minze	
GEFLÄMMTES LIMONCELLO EISPARFAIT	9 €
Frische Beeren	