

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen
im Restaurant Zum StorchenNest!

Wir wünschen Ihnen
ein frohes, erfolgreiches
und gesundes neues Jahr!

Am Samstag, 31. Januar 2026, 17 Uhr
veranstalten wir eine
vertikale Riesling-Probe
Großes Gewächs
Leinsweiler Sonnenberg
mit Familie Schimpf vom Weingut Siegrist

Am Samstag den 14. Februar ist Valentinstag!
Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch
zum Valentinstags-Menü bei Kerzenschein
für Verliebte und Liebende...

An Karfreitag, 03.04.2026,
Feines aus Fluss und Meer

Ostersonntag & Ostermontag
05. & 06.04.2026
Festliches Ostermenü

APERITIF EMPFEHLUNG

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 dazu Schweppes Tonic Water oder Wilde Berry	5 cl	4,00
Noilly Prat Vermouth Ambrè, Eis, Orange	25 cl	7,00
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 Zitronen-Oliven, Kräuter-Schafskäse, Salami	9,00 €
---	--------

APERITIFEMPFEHLUNG

Weingut Krück, Großkarlbach

ROSÉ SEKT BRUT

0,1l 8 €

WEINBEGLEITUNG

Weingut Krück, Großkarlbach

2020 MEIN SATZ trocken

Aus einem Weinberg bestockt mit acht verschiedenen Rebsorten

0,1l 5 €

**

Weingut Becker, Schweigen

2023 WEISSWEINCUVEE trocken

Weißburgunder, Chardonnay

0,1l 5 €

**

Weingut Krück, Großkarlbach

2020 MERLOT

im Halbstückfass ausgebaut

0,1l 5,50 €

**

Weingut Münzberg, Landau Godramstein

2024 GEWÜRZTRAMINER

feinfruchtig mit 70 g Restzucker

0,1l 5 €

UNSER FEINSCHMECKER MENÜ

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

RÄUCHERLACHS

Zitronenfrischkäse, Rote Bete, Radieschen, Ingwer

*

BOUILLABAISSE

Seeteufel, Wolfsbarsch, Kabeljau

Gemüse-Krustentier-Sud, Toast, Rouille

*

RINDERFILET ROSSINI

Rinderfilet, Entenleberscheibe, Trüffeljus,

Kartoffelgratin, Gemüsegarnitur

*

FRANZÖSISCHES KÄSEDREIERLEI

Chaource, Reblochon, Comté

Feigensenf, Trauben

*

WEISSES NOUGAT-EIS-PARFAIT

Mandeln, Pistazien, Himbeeren

90 €

Vier-Gang-Menü ohne Käse oder Dessert

80 €

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

70 €

JANUAR MENÜ

Dinkelbaguette & Dip

FELDSALAT

Speck, Croutons, Rote Bete, Walnüsse

*

PETERSILIENWURZELCREMESUPPE

Petersilien-Öl, Chips, gebratene Garnele

**

AM KNOCHEN GESCHMORTE ENTENKEULE

Süßkartoffelpüree, Wintergemüse,

Portweinsauce

ESPRESSOMOUSSE

Orangenfilets, Kaffeebohnenkrokant

Drei-Gang 50 €

Vier-Gang 60 €

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 €

VORSPEISEN

RINDERTATAR & WACHTELSPIEGELEI

Gehacktes Rind, Schalotten, Kapern, Cornichons, Sardellen,
Rote Bete, Frischkäse

18 €

DREIERLEI VON DER ENTENLEBER & BRIOCHE

Leberpraline, Cranberry, Pistazien, Weingelee,
Foie gras im Blütenkleid, Fleur de Sel,
gebratene Leber, Thymian-Apfel

28 €

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

Flädle, Leberknödel

10 €

ROSENKOHLCREMESUPPE

Speck, Croutons

9 €

AUS FLUSS UND MEER

MOULES AU ROQUEFORT & FRITES

Miesmuscheln, Weißwein, Wurzelgemüse,
Knoblauch, Crème fraîche, Roquefort

500 g, 14 € - 700 g, 18 € - 1000 g, 22 €

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Rote Bete Polenta, Spitzkohl, Beurre blanc, Kräuteröl

28 €

VEGETARISCH OHNE FLEISCH

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT BLAUSCHIMMELKÄSEFÜLLUNG
Ricotta, Roquefort, gebratene Birnenspalten, Walnüsse, Nussbutter

23 €

als Vorspeise 16 €

GEMÜSE DER SAISON

Rote Bete, Rosenkohl, Chicorée, Karotten, Spitzkohl,
Pastinake, Petersilienwurzel, Kartoffelgratin

23 €

FRANZÖSISCHE LANDHAUSKÜCHE

POULET AU CITRON & LAVENDE

Mais-Poularde, Zitrone, Lavendel,
Süßkartoffelpüree, Zucchini, Kirschtomaten

26 €

LAPIN DE MOUTARDE

Kaninchenroulade und Keule, Dijon-Senf-Sauce,
Bandnudeln, Vichy-Karotten

27 €

BOEUF BOURGUIGNON

Geschmortes Rindfleisch, Möhren, Champignons,
Speck, Zwiebeln, Kartoffelgratin

28 €

CHATEAU BRIAND für zwei Personen

Doppeltes Rinderfilet, Gemüse, Pommes frites, Sauce Béarnaise

72 €

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 €

BITTERSCHOKOLADENEIS IM PISTAZIEN-ROSA PFEFFER- MANTEL
mit Rum-Schokoladen-Sauce
5 €

POIRE BELLE-HÉLÈNE
Birne mit Schokoladensauce, Vanilleis, Mandelsplitter
9 €

ILE FLOTTANTE
Baiser, Vanillesauce, Karamellsauce
9 €

CRÊPES SUZETTE
Crêpes, Grand Manier, Orangensauce, Vanilleis
12 €