

Liebe Gäste, **Herzlich Willkommen**  
im Restaurant Zum StorchenNest!

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!

Ab 06.05.2026 Ticketverkauf, Preis pro Person 140 €,  
incl. Sekt, Wein, Speisen, Wasser, Kaffee, Digestif!

Vom 29.08. bis 13.09.2026 **Sommerurlaub!**  
Ab 14.09.2026 sind wir wieder für Sie da!

Ab 15. **September** ist es wieder Zeit für Miesmuscheln!

Im **Oktober** finden wieder unsere Wildwochen statt!

**Ab 01. November 2026**

Täglich **Gänsebrust & Gänsekeule** und auf Vorbestellung  
gerne auch frische ganze Gänse aus Deutschland!

**Weihnachten 2026**

Am Freitag, den 25., Samstag, den 26.  
und Sonntag, den 27. Dezember 2026

Haben wir mittags geöffnet  
und servieren Ihnen unser Weihnachtsmenü!

Reservierungen ab 01.10.2026,  
Anzahlung von 50 € pro Person bis 01.12.2026!

**Silvester 2026**

Am Donnerstag, 31.12.2026,  
servieren wir Ihnen unser Silvestermenü in sechs Gängen ab 19 Uhr  
Reservierungen ab 01.11.2026!

## APERITIFEMPFEHLUNG

---

<b>ROSEN-APERITIF</b>	0,1 l
Rosensirup & Limettenscheibe, aufgefüllt mit Riesling Sekt brut	7,50 €
oder mit alkoholfreiem Mumm Sekt	5,50 €
<b>RIESLING SEKT BRUT</b>	0,1 l
Weingut Krück, Großkarlbach	7 €
<b>PINK GRAPEFRUIT</b>	0,2 l
Rosé, Grapefruit, Rosmarin, Eis	6 €

## ZUM APERITIF

---

<b>DREIERLEI</b>	9,00 €
Zitronen-Oliven, Kräuter-Schafskäse, Salami	

## WEINEMPFEHLUNG

---

<b>WEINGUT MÜNZBERG</b>		
2022 Weißer Burgunder <b>Löß-Lehm</b>		
Ortswein trocken	0,7 l	29 €
<b>WEINGUT MÜNZBERG</b>		
2023 Spätburgunder <b>Rosé</b>		
Gutswein trocken	0,7 l	25 €
<b>WEINGUT BECKER</b>		
2014 <b>Guillaume</b> Rotweincuvée trocken	0,375 l	15 €

# ROSENMENÜ

Rosenbutter & Dinkelbrot

\*\*\*

Rose von hausgebeiztem Lachs  
auf Salat von grünem Spargel, jungem Spinat  
und Rosenblütenblättern

\*\*\*

Wassermelonen-Rosen-Gazpacho  
mit gebratenen Jakobsmuscheln

\*\*\*

Lammhüfte, rosa gebraten,  
mit Rosen-Kräuterkruste,  
Hagebuttensauce und Kartoffelgnocchi

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rosenwasser  
Rosenblüten & Pistazien-Eisparfait  
Rose-Pfirsich-Sorbet

60 €

## VORSPEISEN

---

**RINDERCARPACCIO & PARMESAN** 17 €  
mit kleinem Salat von Kohlrabi und Pfifferlingen

**VORSPEISENTELLER ZUM TEILEN** 24 €  
Eingelegte Grillgemüse, Oliven, Käse,  
Kalbfleischröllchen mit Paprika und Rucola,  
Tomate & Mozzarella, Melone mit rohem Schinken

## SALATTELLER

---

**BUNTER LINSENSALAT MIT PAPRIKA** 15 €  
Frühlingszwiebeln, Bacon,  
gebrannte Honig-Ziegenkäsetaler

**BUNTER BLATTSALAT** 16 €  
½ Burrata, Kirschtomaten, marinierte Flußkrebse

## KALTESUPPE

---

**KALTE TOMATEN-ORANGEN-SUPPE** 8 €  
Balsamico, Parmesan, Schnittlauch,  
Kirschtomaten, Knoblauch-Croûtons

## WARMESUPPE

---

**RINDERKRAFTBRÜHE** 9 €

Kräuterflädle, Griesklößchen

**FLUSSKREBSCREMESUPPE** 12 €

Knoblauch-Croupons

## WARMEVORSPEISE

---

**CHORIZO & GARNELE & MANDELN** 18 €

weißes Bohnenpüree, konfierte Kirschtomaten

## HOFFENTLICHGRÄTENFREI

---

**MATJESFILET HAPPEN** 21 €

Grüner Apfel, Radieschen, rote Zwiebeln, Kresse  
dazu gebratene Drillinge

**ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN** 30 €

Kräuter-Butter, gebratene mediterrane  
Gemüse und Kartoffeln

**HEILBUTTFILET MIT ZITRONEN-DILL-KRUSTE** 32 €

Blumenkohlpüree, Rieslingsauce, Frühlingsgemüse

## OHNEFLEISCH

---

**HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI** 23 €  
Pecorino, Erbsensauce und Sprossen

**HAUSGEMACHTE RAVIOLI** 25 €  
Spinat, Schafskäse, getrocknete Tomaten,  
Weißweinsauce, Rucola, Kirschtomaten, Pinienkerne

## KURZGEBRATEN

---

**GEBRATENE MAISPOULARDE** 28 €  
Knoblauch, Ingwer, Kokos-Frühlingsgemüse,  
Basmatireis, Petersilie, Orange

**GEFÜLLTE KALBSRÖLLCHEN** 28 €  
Spinat, Schafskäse, getrocknete Tomaten,  
Pinienkerne, Bandnudeln, Weißweinsauce

**CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN** 29 €  
Pommes frites, Salat

**BLACK ANGUS RUMPSTEAK** 32 €  
Kräuter-Butter, gebratene mediterrane  
Gemüse und Kartoffeln

## KÄSETELLER

---

### PASTEURISIERTE & ROHMILCH KÄSE

Feigensenf, Chutney, Obst, Nüsse, Brot 16 €

## SÜSSEVERSUCHUNG

---

**ESPRESSO GOURMAND** 12 €

Espresso, drei Desserts im kleinen Weck-Glas

**EINE KUGEL BITTERSCHOKOLADENEIS** 5,50 €

Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Rumschokoladensoße

**SPEISEEIS** Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss je 2 €

### SORBET

Holunderblüte, Himbeere, grüner Apfel,  
Mango, Zitrone je 2,50 €

**HOLUNDERBLÜTEN-PANNACOTTA** 9 €

Erdbeersorbet, Erdbeersalat mit Minze

**WEISSE SCHOKOLADEN TIRAMISU** 10 €

Himbeeren

**CASSIS-MARMOR-EISPARFAIT** 12 €

mit Baiser, Cassissauce und gezuckerten Johannisbeeren