Herzlich Willkommen
im Restaurant Zum StorchenNest!

Weihnachten 2025
Am 25. und 26. Dezember
mittags und abends unser Weihnachtsmenü
in drei oder vier Gängen

Silvester 2024
Menü in sieben Gängen, 19 Uhr bis 23 Uhr,
gerne auch bis ins neue Jahr!

Vom 05.01. bis 14.01.2026 ist das StorchenNest geschlossen! Ab 15.01.2026 sind wir wieder für Sie da!

Samstag, 31. Januar 2026, 17 Uhr
Vertikale Riesling-Verkostung
mit Familie Schimpf vom Weingut Siegrist!

Samstag, 14. Februar 2026
Valentinstag!
Menüabend bei Kerzenschein
Reservierung erforderlich

APERITIFEMPFEHLUNG

MONATSAPERITIF	0,1 l
Hausgemachter Quittensaft mit Vanille und Rum	
mit Riesling Sekt brut	7,50 €
oder Mumm Sekt alkoholfrei	5,50 €
CYNAR	4 cl
auf Eis mit Orangenscheibe	4,50
NOILLY PRAT AMBRÈ	5 cl
auf Eis mit Orangenscheibe	5,00

ZUMAPERITIF

DREIERLEI	9 €
Zitronen-Oliven, eingelegter Schafskäse, Salami	

KLEINEWEINEMPFEHLUNG

Weingut Ökonomierat Rebholz	0,375 l
2022 **Grauer Burgunder** trocken	17,00
Weingut Becker	0,375 l
2014 **Rotwein Cuvée Guillaume** trocken	15,00

MENÜEMPFEHLUNG

THAILACHS
Chicorée, Pink Grapefruit, Avocado

RINDERESSENZ MIT SHERRY
Leber-Crostini mit Pistazien

SEETEUFELMEDAILLON & GARNELENSCHWANZ
Fenchel-Risotto, Fenchel, Krustentierschaum

RINDERFILET IM SPECKMANTEL
Burgundersauce, Wintergemüse, getrüffeltes Kartoffelpüree

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL
Trauben, Feigensenf, Brot

ADVENTSDREIERLEI
Lebkuchenmousse, Vanille-Crème brûlée, Zimt-Eis-Parfait

Vorspeise, Hauptgericht 50 €
Drei-Gang-Menü 60 €
Sechs-Gang-Menü 90 €

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

VORSPEISEN

HERBSTLICHER BLATTSALAT 12 €
Schafskäse, Trauben, Walnüsse

RÄUCHERFORELLE 14 €
Rote Bete, Apfel, Sellerie, Meerrettich, Dill

MITLÖFFEL

KÜRBISCREMESUPPE Kürbiskern-Öl, Kürbiskerne 8 €

MARONENCREMESUPPE frischer Ingwer 9 €

OHNEFLEISCH

ROTWEIN-RISOTTO 21 €
Radicchio, Pistazien, Ziegenfrischkäse

HAUSGEMACHTE ROTE BETE-RICOTTA-RAVIOLI 23 €
Meerrettichsauce, Apfel, Walnüsse

FISCHGERICHTE

GEBRATENES ZANDERFILET 28 €
getrüffeltes Kartoffelpüree, Lauchgemüse, Riesling-Sauce

SEETEUFELMEDAILLON & GARNELENSCHWANZ 36 €
Fenchel-Risotto, Fenchel, Krustentierschaum

FLEISCHGERICHTE

KALBS-CORDONBLEU 26 €
Pommes frites

BLACK ANGUS RUMPSTEAK 32 €
Meerrettichkruste, Bratkartoffeln, Bohnen

RINDERFILET IM SPECKMANTEL 36 €
Burgundersauce, Wintergemüse, getrüffeltes Kartoffelpüree

FEDERVIEH

PERLHUHNBRUST 26 €
Rotwein-Risotto, Radicchio, Maronensauce, Crème fraîche

ENTENBRUST SOUS VIDE 28 €
Rotkraut, Klöße, Orangensauce

WILDGERICHTE

REHRAGOUT 28 €
Semmelknödel, Thymian-Aprikose

REH-INVOLTINI MIT PILZEN, TRAUBEN, SPECK 32 €
Burgundersauce, Selleriepüree, Pilze, Lauchzwiebeln

FRANZÖSISCHE KÄSE

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL 16 €
Apfel, Feigensenf, Brot

SÜSSE VERSUCHUNG

ESPRESSO PRALINÉ 10 €
Espresso, drei handgemachte Tausendmühle-Pralinen

ESPRESSO GOURMAND 12 €
Espresso, drei Desserts im kleinen Weck-Glas

EIS 8 €
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie

SORBET 8 €
Mango, Zitrone, Erdbeere, Kirsche

EINE KUGEL BITTERSCHOKOLADENEIS 5 €
Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Rum-Schokoladensoße

LEBKUCHENMOUSSE 8 €
Glühweinkirschen

VANILLE-CREME BRULEE 8 €
Gewürzorangen

ZIMTEISPARFAIT 10 €
Rum-Früchte