

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen
im Restaurant Zum StorchenNest!

An Karfreitag, 03.04.2026,
Karfreitagsmenü mit Feinem aus Fluss und Meer

Ostersonntag & Ostermontag
05. & 06.04.2026
Festliches Ostermenü in drei bis sechs Gängen

Und dann ist es wieder Zeit
für Bärlauch, Lamm, Rhabarber & deutschen Spargel!

Von Montag, 27.04. bis Dienstag, 05.05.2026
ist das StorchenNest geschlossen!

Bei schönem Wetter ist unser Gartenlokal geöffnet!

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!
Ticketverkauf ab 06.05.2026!

APERITIFEMPFEHLUNG 0,1l

HAUSGEMACHTER HOLUNDERBLÜTENSIRUP
mit alkoholfreiem Mumm Sekt 5,50 €

HAUSGEMACHTER RHABARBERLIKÖR
mit Riesling Sekt brut 7,50 €

WEINEMPFEHLUNG 0,1l

WEINGUT AUFRICHT 4,50 €
2024er SEEHAS trocken
Rivaner, Weißer Burgunder, Sauvignon blanc

WEINGUT SIEGRIST 4,50 €
2023 Rosé trocken
Cabernet Dorsa

WEINGUT AUFRICHT 4,50 €
2023er SEEHAS NOIR trocken
Pinot noir, Cabernet Sauvignon

APRIL MENÜ

Dinkelbaguette & Dip

FRÜHLINGSBLATTSALAT

grüner Spargel, Orangendressing, gekochtes Ei

*

BAERLAUCHCREMESUPPE

Roggenbrotdcroutons

**

STANGENSPARGEL & WIENER SCHNITZEL

Kartoffeln, Sauce Hollandaise

QUARKKLÖSSCHEN

Rhabarberkompott, Vanilleeis

Drei-Gang 50 €

Vier-Gang 60 €

FRISCHER PFÄLZER SPARGEL

SPARGELSALAT & GARNELEN

roh mariniert mit Limette und rosa Pfeffer

16 €

SPARGELCREMESUPPE & KRÄUTERÖL

Flusskrebse, Morcheln, Erbsenschoten, Möhren

12€

SPARGELRAGOUT & JAKOBSMUSCHELN

kleine Kräuter-Crêpes

16 €

STANGENSPARGEL & WOLFSBARSCH

geschmolzene Tomaten, Oliven, Kräuter, Knoblauch-Kartoffel-
Püree

29 €

STANGENSPARGEL & IBERICO-FILET

Kartoffeln, Sauce Hollandaise

29 €

KARAMELLISIERTE SPARGELSTÜCKE

mit Orangenzesten, Vanilleeis, Himbeeren

12 €

dazu empfehlen wir:

Weingut Aufricht

2024 AUFRICHTIG WEISS trocken

Cuvée aus Riesling und Grauburgunder

33,00 €

VORSPEISEN

FRÜHLINGSBLATTSALAT

Pflücksalat, Löwenzahn, Rauke, Kräuter, Kresse, Blüten,
Holunderblütendressing, Granatapfelkerne

12 €

LÖWENZAHNSALAT & KRÄUTERSEMMEKNÖDEL

Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Schnittlauch

14 €

RINDERTATAR

marinierter grüner Spargel, Wachtelei

18 €

HAUSGEMACHTESUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

Kräuterflädle, Griesklößchen, Schnittlauch

9 €

SPINATCREMESUPPE

pochiertes Ei

10 €

OHNEFLEISCH

ZITRONENRISOTTO

Pinienkerne, Minze, Ziegenfrischkäse

23 €

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Ricotta-Frischkäse-Füllung,
gebratener grüner Spargel, Orangenbutter

25 €

als Vorspeise

18 €

FISCHGERICHTE

STEINBEISSERFILET

Kartoffelpüree, Beurre blanc, Kräuter-Öl, Löwenzahn

27 €

GEBRATENE GARNELENSCHWÄNZE

Zitronenrisotto

29 €

als Vorspeise

21 €

HAUPTGERICHTE

HAUSGEMACHTE LAMM-RAVIOLI

Blattspinat, Kirschtomaten, Parmesansauce

26 €

als Vorspeise

19 €

LAMMSTELZE

Polenta, Tomaten-Ragout, Rosmarin

26 €

LAMMHÜFTE ROSA GEBRATEN

Rosmarinjus, grüner Spargel,
Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch

28 €

WIENER SCHNITZEL

Hausgemachte Spätzle, Rahmsauce, Preiselbeeren

29 €

BLACK ANGUS RUMPSTEAK

Zwiebeln, Pommes frites, Burgundersauce

32 €

KÄSE & DESSERT

FRANZÖSISCHE KÄSE PASTEURISIERT & ROHMILCH

Feigensenf, Obst, Nüsse, Brot

16 €

SÜSSE VERSUCHUNG

ESPRESSO PRALINÉ

Espresso mit drei handgemachten Pralinen
aus der Tausendmühle

10 €

ESPRESSO GOURMAND

Espresso mit drei kleinen Desserts im Weckglas

12 €

EINE KUGEL EIS

Vanille, Schokolade, Pistazie, Walnuss

2 €

EINE KUGEL SORBET

Mango, Zitrone, Holunderblüte, Erdbeere

je 2,50 €

RHABARBERMOUSSE

weiße Schokoladensauce

9 €

EIERLIKÖR-EISPARFAIT

Frische Beeren

10 €