



VORSPEISEN

Herbstliche Blattsalate mit eingelegtem Gemüse, Brotchips, Wildkräutern und karamellisierten Kernen	9,00 Euro
Roastbeef vom Hirsch, mit Sellerie, Walnuss, Birne und Frisée	19,00 Euro
Tatar von der gebeizten Lachsforelle mit Roter Bete, Rettich und Dill	18,00 Euro
Storchen Rindertatar mit Kartoffelstroh, Romana Salat und Zwiebel Vinaigrette	19,00 Euro

SUPPEN

Klare Wildconsommée mit Hirschraviolo und Wurzelgemüse	12,00 Euro
--	-------------------

DESSERT

Geflämmte Creme Brûlée mit Tonkabohnen Eis und Zwetschgenröster	9,50 Euro
Warmer Schokoladen Brownie mit pochierter Birne und Salzkaramell Eis	12,00 Euro
Pasionsfrucht Schaum mit Joghurteis und Mango	9,50 Euro



HAUPTGÄNGE

Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch

auf Chorizorisotto mit Muscheln,
Salicorn und Zitronen Beurre Blanc

34,00 Euro

Geschmortes Bäckle vom Rind

auf Kartoffel-Frischkäsepüree
mit Petersilienwurzel und Zwiebel Crunch

32,00 Euro

Rosa gebratene Entenbrust

mit gegrilltem Radicchio, Feigen Chutney
und Süsskartoffel Crème

36,00 Euro

Kartoffel-Kürbissrisotto mit geschmortem Ofenkürbis,

Bergkäse, Rosenkohlblättern und Petersilien Öl

28,00 Euro

„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken

mit Münsterkäse und Backrauchschinken gefüllt,
Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Wildkräutern

29,00 Euro

Bitte beachten Sie, liebe Gäste, dass wir für Umbestellungen

1,50 Euro berechnen

**Vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Hause, wir freuen uns auf
schöne, gemeinsame Stunden im „Storchen“! ♥**



Unser Storchmenü

Gebackene Ziegenkäsepraline

an Kürbisvariation und Wildkräuter Salate

16,00 Euro

Exotische Cremesuppe vom Kürbis

mit Limette, gebratener Garnele und geröstetem Kokos

15,00 Euro

Hausgemachte Pilzmaultäschle

mit Selleriecreme, Grünkohl und Belper Knolle

28,00 Euro

Gebratenes Filet von der Simonswälder Lachsforelle

mit Specklinsen, zweierlei Petersilienwurzel und Rotweinbutter

36,00 Euro

Zweierlei vom Hirsch

mit Wirsing, Schupfnudeln und Cassis Zwiebeln

36,00 Euro

Geschmorter Apfel

mit Safran, Estragon und Haselnuss

12,00 Euro

Gerne servieren wir Ihnen das Menü:

in 3 Gängen (Suppe, Fisch/Fleisch, Dessert)

56,00 Euro

in 3 Gängen vegetarisch (Suppe, Pilzmaultäschle, Dessert)

47,00 Euro

in 3 Gängen (Vorspeise, Fisch/Fleisch, Dessert)

60,00 Euro

in 3 Gängen vegetarisch (Vorspeise, Pilzmaultäschle, Dessert)

51,00 Euro

in 4 Gängen (Vorspeise, Suppe, Fisch/Fleisch, Dessert)

72,00 Euro

in 4 Gängen vegetarisch (Vorspeise, Suppe, Pilzmaultäschle, Dessert)

63,00 Euro