



## **VORSPEISEN**

### **Knackiger Feldsalat**

mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle

**9,50 Euro**

### **Storchen Rindertatar mit Zwiebel Crumble**

lauwarmem Erdäpfelschaum und gebeiztem Eigelb

**18,00 Euro**

### **Schwarzwurzel Tempura auf Süßkartoffel Hummus**

mit Granatapfelkernen und Wasabi-Tofunnaise

**16,00 Euro**

### **Kurz gebeizte Lachsforelle auf Rauchfischmousse**

mit Dill Sud und mariniertem roten Rettich

**18,00 Euro**

## **SUPPEN**

### **Hummerbisque mit Fenchel**

und gebratener Jakobsmuschel

**19,00 Euro**

## **DESSERT**

### **Geflämmte Schokoladen Creme Brûlée**

mit Orangensalat und Grand Marnier Eis

**12,00 Euro**

### **Gebackene Apfelbeignets**

mit Vanillesoße und Tonkabohnen Eiscreme

**12,00 Euro**

### **Luftiger Baileys Schaum**

mit Schokoladensorbet und Miso Butter Scotch

**9,50 Euro**



## **HAUPTGÄNGE**

### **Gebratenes Filet von der Roten Barbe**

mit Chorizo Schaum, Kartoffelrisotto und wildem Brokkoli

**35,00 Euro**

### **Roulade vom Hirsch mit Steinpilzfüllung**

zweierlei Rotkohl und hausgemachten Quark Knöpfe

**32,00 Euro**

### **Rosa gebratener Rinderrücken unter der Meerrettich-Mark-Kruste**

mit feinem Wurzelgemüse und Kartoffelterrinen

**36,00 Euro**

### **„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken**

mit Münsterkäse und Backrauchsinken gefüllt,  
Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Wildkräutern

**29,00 Euro**

### **Zweierlei vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,**

-geschmorter Nacken und rosa gebratenes Filet-  
auf Spitzkohl, Senf Jus und Kartoffelpüree

**34,00 Euro**

**Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen 1,50 Euro berechnen**

**Liebe Gäste, eine separate schriftliche Dokumentation zu den Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen liegt vor. Für weitere Infos wenden Sie sich gerne an uns.**

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen und der Einhaltung der Hygienestandards können wir Spuren anderer Allergene in der Küche (Kreuzkontermination) nicht vollständig ausschließen.**

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



## Unser Storchmenü

### **Rote Zwiebel Tarte Tatin**

mit Ziegenfrischkäse, Blattsalaten und gerösteten Walnüssen

**16,00 Euro**

\*\*\*

### **Rahmsuppe von zweierlei Petersilie grün/weiß**

mit Kräuter Falafel

**14,00 Euro**

\*\*\*

### **Rote Bete Gnocchi mit Meerrettich Sauce,**

krossem Grünkohl und geschmorten Beten

**28,00 Euro**

**...mit confiertem Skrei**

**36,00 Euro**

### **Cremiges Spinatgrauenrisotto mit Bergkäse,**

Kräuterseitlingen, Rosenkohlsalat und Topinambur Chips

**28,00 Euro**

**...mit gebratener Perlhuhn Brust**

**36,00 Euro**

\*\*\*

### **Cremiges Frischkäseeis**

mit Verschiedenem von der Mandarine und Kecks Crumble

**12,00 Euro**

### **Gerne servieren wir Ihnen das Menü:**

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

**56,00 Euro**

**in 3 Gängen vegetarisch** (Suppe, vegetarisch, Dessert)

**47,00 Euro**

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

**60,00 Euro**

**in 3 Gängen vegetarisch** (Vorspeise, vegetarisch, Dessert)

**51,00 Euro**

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

**72,00 Euro**

**in 4 Gängen vegetarisch** (Vorsp., Suppe, vegetarisch, Dessert)

**63,00 Euro**