

VORSPEISEN

Knackiger „Storchensalat“

Saisonale Salate mit zweierlei Rohkost,
Brotchips und karamellisierten Kernen

9,50 Euro

Zweierlei vom Oktopus

gegrillt mit Koriander Pesto und Grapefruit Kompott
und als Salat mit Wildkräutern

18,00 Euro

Gebeiztes Carpaccio vom Rind

mit Zwiebelcreme, Oliventapenade und Rucola

18,00 Euro

„Storchen Rindertatar“

mit Zwiebel- Crunch und kleinem Ceasar Salad

18,00 Euro

SUPPEN

Rahmsuppe von Frühlingskräutern

...mit gebratenen Garnelen

9,00 Euro

15,00 Euro

DESSERT

Hausgemachte Joghurt Creme Brûlée

mit Mango Minze Salat und hausgemachtem Mango Sorbet

12,00 Euro

Rhabarber mit weißer Schokolade

hausgemachtem Himbeereis und Schäumle

12,00Euro

Hausgemachtes, gesalzenes Karamelleis

mit Blaubeeren und Kaffee Espuma

8,00 Euro

1 Kugel hausgemachtes Sorbet

nach Tagesempfehlung mit Früchten

5,00 Euro

HAUPTGÄNGE

Hausgemachtes „Storchen“ Rösti

mit Schweinefiletgeschnetzeltem in Pilzrahmsauce

29,00 Euro

...auch vegetarisch ohne Schweinefilet

26,00 Euro

Gebratenes Filet vom Zander

auf Basilikumspinat mit Thunfischkapernsauce
und Rosmarinkartoffeln

34,00 Euro

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit zweierlei Butter (Kräuterbutter und Miso Butter)
hausgemachten, fermentierten Pommes Frites
und grünen Bohnen

36,00 Euro

Tandoori Hähnchen vom Grill

mit Linsen Dal, Minzjoghurt und Naan Brot

29,00 Euro

Cordon Bleu vom Schweinerücken

mit Münsterkäse und Backrauchsinken gefüllt,
Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Wildkräutern

29,00 Euro

Gebratene hausgemachte Kaas Press Knödel

mit Bergkäse, Morchel Rahmsauce und sautiertem Spitzkohl **29,00 Euro**

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen 1,50 Euro berechnen

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 mit Ihnen im „Storchen“! ♥

Unser Storchenmenü

Gegrillte Miso Aubergine

mit fermentiertem Weißkraut

16,00 Euro

Rahmsuppe von Tomate und Soja

mit gebackener Frischkäsepraline

13,00 Euro

Sanft gegartes Lachsforellenfilet

von der Schwarzwald Fischzucht Kreutz in Simonswald
mit Bärlauch Sauce, gebratenem grünem Spargel
und schwarzem Risotto

36,00 Euro

Hausgemachte Bärlauch Gnocci

mit grünem Frühlingsgemüse,
Ofentomaten, und Büffelmozzarella

29,00 Euro

Rosa gebratene Lammhüfte

mit gegrillter Parika, Kartoffel-Knoblauch-Crème
und Oliven Tapenade

36,00 Euro

Hausgemachte Zitronen Tarte

mit hausgemachtem Erdbeer- Buttermilcheis

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