

VORSPEISEN

Knackiger „Storchensalat“

Saisonale Salate mit zweierlei Rohkost,
Brochips und karamellisierten Kernen

9,50 Euro

Zweierlei vom Oktopus

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

18,00 Euro

Gegrillte Miso Aubergine

mit fermentiertem Weißkraut

16,00 Euro

„Storchen Rindertatar“

mit Zwiebel- Crunch und kleinem Ceasar Salad

18,00 Euro

Unser „Storchen“-Happen ist zurück – zum Teilen in der Tischmitte

Miso Aubergine, 2erlei Oktopus, Spargelsalat und Spargelsuppe

34,00 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
...auch vegetarisch ohne Schweinefilet

29,00 Euro
26,00 Euro

Gebratenes Filet vom Zander

auf Basilikumspinat mit Thunfischkapernsauce
und Rosmarinkartoffeln

34,00 Euro

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit Zwiebel-Senfkruste,
Kartoffel-Thymian-Gratin und zweierlei 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 Backrauchschinken 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“! ♥

Unsere Spargelkarte

Salat von grünem und weißem Spargel
mit gebeizter Simonswälder Forelle,
Buttermilch und Estragon **16,00 Euro**

Rahmsuppe vom Stangenspargel **10,00 Euro**

Gebratenes Lachsforellenfilet
von der Schwarzwald Fischzucht Kreuz in Simonswald
mit zweierlei Spargel und Risotto **36,00 Euro**

Grüner Spargel mit gebackenem Ricotta,
pochiertem Ei und hausgemachten Gnocchi **29,00 Euro**

1 Pfund Buchholzer Spargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Butterkartoffeln oder Kratzete **28,00 Euro**

mit kleinem Kalbsschnitzel +16,00 Euro

mit gebratenem Zanderfilet +16,00 Euro

mit zweierlei Schinken +10,00 Euro

Hausgemachte Zitronen Tarte
mit hausgemachtem Erdbeer- Buttermilcheis
und frischen Erdbeeren **12,00 Euro**