

Aus der Storchenküche....



Spargel'n in allen Varianten „2011“

Asparagus-time - Asparagi- Esparagos

Lecker, gesund, und macht spass...



Azubi :Jens Gentner,Küchenchef :Thorsten Stobbe
Koch: Martin Rehm, Servicemitarbeiterin: Marketa Davidova
mit dem ersten frisch geschälten Spargel der Saison

Feine Vorspeisenvariationen

Hausgemachtes Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen € 4.90 /
Minisüppchen € 2.80

Cappuccino von Bärlauch mit Lachs und Kräuterbällchen € 6.20
(saisonbedingt solange der Bärlauch noch nicht blüht)

**

Fein gebratene Ananas und Jacobsmuschel auf Spargelbeet und Pesto €
15.50

Lauwarmer Stangenspargel an Sc.Vinaigrette mit Schwarzwälder
Schinkenröllchen und Blattsalaten € 12.00

Warmer Spargel mit hausgebeiztem Lachs und Kräutercremefraiche € 12.50

**

Siedfleischcarpaccio mit Spargelsalat € 11.50

SPARGEL IM HAUPTGANG

Frischer Spargel mit Sc.Hollandaise und Kartoffeln € 16.-

Als Vorspeise € 11.-

- .. und gemischtem Schinken € 19.50 / Als Vorspeise € 12.50
- .. und Kalbsrücken € 25.50 / Als Schnupperportion € 21.50
- .. und Rinderfilet € 26.50 / Als Schnupperportion € 22.50
- .. und Schweinefilet € 22.50 / Als Schnupperportion € 17.00

**Auf Ihren Wunsch, servieren wir Ihr Spargelgericht auch mit Bärlauchsöfli
(Saisonal bedingt), Flüssige Butter**

Badisch Gut „ Spezialitäten aus unserem Ländle...

Spargel „Karlsruher Art“ mit knusprig paniertem Kalbsschnitzeli dazu
Hollandaise Sauce und Krazede € 22.50

Markgräfler Rolle

Zarter Spargel eingerollt in Schinken und feinen Pfannenkuchen mit Käse
überbacken € 15.50 / Als kleine Portion € 11.-

Und was hier so „In „ ist...

Leckeres Lammfilet mit Spargel und Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln € 23.90

Tranchen von der Barberie-Entenbrust an feinem Spargelrisotto € 22.50

Vegetarisch...

Papardelle (Nudeln) mit Ruccola Spargel und Pinienkernen an feinem
Cremesöble
€ 14.50

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir...

Portion Krazeade (Pfannekuchen zerkratz in der Pfanne) € 3.50

Portion Spargel natur (350 gr gekochter Spargel) extra zu einem Gericht Ihrer Wahl dazu € 10.00 Extra Sauce Ihrer Wahl € 2.80

PIFFFIGE SPARGELGERICHTE mit Fisch

Schnupperteller mit frischem Spargel , Eglifilet und Butterkartoffeln € 22.50

Pasta (Papardelle) mit Lachswüfel Morcheln und frischem Spargel € 20.00

Filet vom Seeteufel an Malteser Sauce mit frischen Spargel und Reis € 26.-

Vorweg empfehlen wir .. **Erdbeerbowle mit Winzersekt € 5.50**



Spargelmenü

Leckerer Vorspeisenteller „Spargelzeit“

Minisüpple von Spargel und Bärlauch

Fischmedaillon auf Maltesersauce mit Spargel

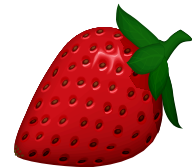
*Lammfilet an Spargel und
frischen Gemüsen dazu Rosmarinkartoffeln*

Dessertvariationen oder Käse

Komplettes Menü € 57.50

Kalte Vorspeise und Hauptgang € 34.50

Menü ohne Fischgang € 43.50



Unsere Weinempfehlung zum Spargel...



Heitersheimer Sauvignon Blanc trocken

Britzinger Rivaner trocken

Beide auch als Degustations 0.25 erhältlich

Schöne Weine der Region zum Spargel...

"Tempo Degli Asparagi Storchen" 2011"



COME ANTIPASTI CONSILIAMO NOI

Minestra casalinga creme di asparagi € 4.90

Delicata Cappuccino Cremaminestra con strisce di Salmone (Aglio verde € 6.20

Antipasti con Ananas e St.Jacobsvongole e Asparagi con Salsa di Pesto € 15.50

**

Asparagi e salsa Vinaigrette con Insalata primaverile e prosciutti € 12.-

Asparagi freschi con Salmone e crema die erbe € 12.50

Carpaccio di Manzo lessso con insalata del asparagi €11.50

SECONDO PIATTO ASPARAGI

Asparagi freschi con sause Ollande epatatine nuove € 16.-/piccolo € 11.-

.. e prosciutti misti € 19.50

.. e con schiena di Vitello € 25.50 /Piccolo € 21.50

.. e con filetto di Manzo € 26.50 /Piccolo € 22.50

.. e con Filetto di maiale € 22.50 /Piccolo € 17.00

[Chi desiderasse del burro fritto volentieri , del nostre piatte Asparagi](#)

Spezantina del regione...Questi piatti sopra sono piatti da provare

Asparagi freschi „Karlsruher Art“ con Scaloppina di vitello sauce olandaise e ditortina Omelett € 22.50

Rottolini alla Markgräfler Punte di Asparagi Rotolati nel prosciutto e omelette e formaggio messi al forno € 15.50 /piccolo 11.-

Nouvo Piatto consigliati

Filetto d'agnello con Aspargi verdure e patate Rosmarin € 23.90

Fileto di Anatra"Barberie" con Risotto del aspargi € 22.50

Papardelle con Aspargi Ruccola e Pinoli € 14.50 (vegetariano)

Sui Piatti Asparagi Consiliamopezzettini...

Ditortina Omelett € 3.50

DELIZIOSI ASPARAGI

pesce persico con asparagi e patatine al burro € 22.50

Papardelle con Salmone in quadretti Funghi di Morilles e asparagi € 20.00

Filetti dal coda di rospo con Salsa Malteser Asparagi e riso € 26.00



Aperitivo .. Vino e prosseco del fragole € 5.50

Menua del Asparagi

Antipasta "Primaverli"

due Minestra piccolo

Medaillon del pescatrice con Asparagi

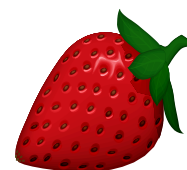
Filleteo Agnello con Asparagi
E freschi verdure e Patate al rosmarino

Variatione dolce or formaggi

Menue complete € 57.50

solo insalata primaverile e Filleteo agnello € 34.50

Menua senza Rana pescatrice € 43.50



Il nostre Vino speciale per gli asparagi...

Britzinger Rivaner trocken

or

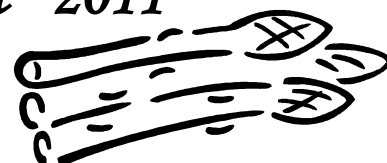
Heitersheimer Sauvignon blanc trocken

Degustationsviertele

Di vino bellissimo bianco secco e fruta del la regione ...



"Asparagus-time" im Storchen in Riedmatt "2011"



As starter

Creamsoup from "Asparagus" an old recipe € 4.90

Cappuccino from green Garlicsoup with salmon and herbcheese € 6.20

Pineapple with Scallops St.Jacob on top of Asparagus with green herbpesto € 15.50

Saison-Green Salad with Asparagus Sc.Vinaigrette and Black Forest ham € 12.00

Fresh Asparagus with marinated Salmon and Herb-Creme Fraiche € 12.50

**

Carpaccio from Prime boiled beef and Asparagus € 11.50

Main course from Asparagus

Portion fresh Asparagus with Sc.Hollandaise and new potatoes € 16.- / small 11.-

.. and cooked /Smoked ham	€ 19.50
.. and Vealsteak	€ 25.50 /Small 21.50
.. and tenderloin Beef	€ 26.50/ Small 22.50
...and Porcfilets	€ 22.50 /Small 17.00

You can choose between , melted butter ,or Bärlauchcremsauce

instead of Sc.Hollandaise

Regional Special dishes ...

Asparagus „Karlsruher Art“ with Escalopes of veal in Breadcrumbs Sc.Hollandaise and shredded pancake € 22.50

Markgräfler Rolle

Fresh Asparagus rolled in a pancake with ham and melted cheese on top € 15.50 / Small € 11.-

This is also "In"

Lammfilets served with asparagus, vegetables and Rosmarinpotatoes € 23.90

Slices of Barberie-Duckbreast with Asparagus-risotto € 22.50

Vegetarien...

Papardelle (pasta) with Asparagus Rucicola and Pine-nuts € 14.50

special sidedish from this area for your asparagusmenu...
Portion Krazeade (shreded pancake salted) € 3.50

Fish with Asparagus.

Fresh Perchfilet in butter baked with Asparagus and potatos € 22.50

Papardelle (Pasta) with Salmon, Mushroom (Morilles) Asparagus € 20.00

Angler-Fish filet with Sc.Malteser Asparagus and rice € 26.00
(Sc.Malteser is the Sc.Hollandaise with Orange)



As aperitif .. Regional Sparkling wine with Strawbeerymarrow € 5.50

Menu from Asparagus

*Hors d'oeuvreplate
with Asparagus and other nice things

*Minisupps from Asparagus and Bärlauch

*Medaillon from perchfilet with asparagus

*Roasted Filet of Lamb with Asparagus
Fresh Vegetables and Rosmarinpotatos

Dessertvariation

Full Menü € 57.50

Spring saison salad and roasted Filet of Lamb € 34.50

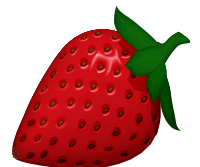
Menu without Perchfilet € 43.50

Vine tip of 2011..

Britzinger Rivaner or Heitersheimer Sauvignon blanc

Both are Vine from this Area dry and fruity served cool

Primaveral del tiempo DEL COCINA



"Espárragos fresce" im Storchen in Riedmatt " 2011"

ENTREMESES



Crema de espárragos € 4.90

Cappuccino Crema Primavera (bärlauch Ajo verde) con salmonada € 6.20

Pina e Conchas de peregrino on Espárragos e salsa Hierbas aromáticas € 15.50

Ensalada primavera con Espárragos e Salsa Vinagreta e jamón € 12.00

Espárragos con Salmonada marinato € 12.50

Carpaccio Carne del cocido con espárragos € 11.50

Espárragos plato fuerte

Espárragos con Salsa holandesa € 16/ pequeño € 11.-

.. con jamón en dulce e ahumado € 19.50 /

.. con Silla de ternera € 25.50 / Pequeño € 21.50

.. con filete de solomillo € 26.50 / Pequeño € 22.50

.. con Lomo de cerdo € 22.50 / Pequeño € 17.00

Salsa holandesa = Yemas de huevo con manteca fundida e zumo de limón
A elección, nostre Plato Espárragos con Salsa Ajo verde Primavera, con
mantequilla, or mayonesa.

Especialitat Regional...

Espárragos „Karlsruher Art“ con Escalope de ternera empanada salsa
holandesa e crêpe salero € 22.50

Crêpe bolilla „Markgräfler“

Espárragos bolilla con jamón e crêpe con Quesos gratinado € 15.50

Filete de cordero con Espárragos e verduras e patatas al romero € 23.90

A elección...

Porción Crêpe salero € 3.50

PLATO FUERTE ESPÁRRAGOS con Pescados

Espárragos con filete de perca e patatas nuevas € 22.50

Tallarines con salmón e Morillas e espárragos con salsa € 20.-

Filete del pejesapo con salsa maltesa (holandesa con zumo de naranjas sanguinas Espárragos e Arroz variada € 26.00

Aperitivo .. **Vino e espumoso del region e fresa € 5.50**



Menua Espárragos

Entremeses variada „Primavera“

Sopa pequeno del Espárragos e crema Ajo verde

Filete de pescados a salsa Maltesa e espárragos

Filete de cordero con Espárragos

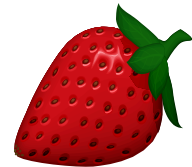
Verduras e patatas al romero

Variation Dulces diversas

Menu € 57.50

Entremeses e plato fuerte € 34.50

Menü non pescados € 43.50



Vino blanco recomendar per Espárragos. . . .

Britzinger Rivaner trocken

Heitersheimer Sauvignon Blanc trocken

Ein schöner vollmundiger Wein zum Spargel ...

