

# Herzlich Willkommen im Storchen

## Wochenendkarte 2019



Alkoholfreier Frühlingscocktail Orangensaft/  
Passionsfrucht /Bitterlemon/Grenadine € 5.80

Dinkelberger Vorspeise mit geräucherter Entenbrust  
Wildschweinschinken Ziegenfrischkäse und Feldsalat € 15.50

\*\*\*

Vitaminreiche Avocado mit Shrimpscocktail und Blattsalaten € 14.50

\*\*\*

Frische gemischte Salate € 7.50

\*\*

Feldsalat (Nüssli-Sonnenwirbel-Acker-Ritscherle-Rapunzel und Co)  
mit Knoblauchcroutons und Speck oder gehacktem Ei (Vegetarisch) € 9.50  
Klein € 8.00

Oxtail Claire mit Gemüse Brunoise verfeinert mit Sherry € 8.00

\*\*

Karotten-Ingwercremesüppchen € 7.50

\*\*

Drei leckere Minisüppchen € 8.50 Frühlingszwiebelcremesüppchen € 7.50

## Hauptgänge..

Pfeffersteak vom Entrecote an Gemüse mit Pommes Frites € 26.-

\*\*

Entenbrust an Orangensauce Apfelrotkraut Kartoffelgratin € 27.-

\*\*

Rinderfilet an Pfeffersauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse € 36.-

\*\*

Schweinefilet an Morchelrahmsauce mit Spätzle und Gemüse € 25.-

Als Schnupperteller € 18.50

\*\*

Schweinefilet an Currysauce Mandelreis Früchten € 25.-

Als Schnupperteller € 18.50

\*\*

Wienerschnitzel mit Pommesfrites und Preiselbeeren € 21.50

Schnupperteller € 17.-

\*\*

Schwarzwälder Schweinerückensteak mit geräuchertem Schinken  
/Gersbacher Bergkäse überbacken Gemüse und Pommesfrites € 21.-

\*\*

Zanderfilet zart in Butter gebraten serviert mit Gemüse  
und Nudeln € 23.-

\*\*

Wildgulasch mit hausgemachtem Rotkraut und Spätzle € 18.-

## Vegetarisch...

**Pasta „Mediterran“ Gemüse und Pilzen € 15.-**

\*\*

**Gemüse mit Maronen und Früchte an Currysauce im Reisring € 17.-**

\*\*

**Kartoffelrösti mit Gemüse und Gersbacher Käse überbacken € 18.-**

## *Geflügelsaison*

**Truthahnsteakli frisches Gemüse und Sahnenukeln € 18.-**

\*\*

**Truthahngeschnetztes „Casimir „ in Früchte-Currysauce im Mandelreisring € 19.00**

\*\*

**Zartes Perlhuhnbrüstchen mit Kartoffelgratin und Gemüse € 19.-**

\*\*

**Cordon Bleu vom Truthahn mit Pommesfrites und Rotkraut € 22.-**

## *Wochenendmenü*

Geräucherte Entenbrust/ Avocado  
Ziegenfrischkäse /Feldsalat/ Oxtail Claire

\*\*

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce  
mit Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessertvariation  
Süße Verführung pur

**€ 55.-**

Weinempfehlung aus der 0.75Ltr Fl.. auch Glasweise erhältlich  
Weiss: Britzinger Weißer Burgunder trocken Rosé: Cabernet Dorsa trocken  
Rot : Breisacher Cabernet Cuvee Rotwein trocken- Primitivo –Cabernet  
Merlot - Preise siehe Weinkarte...

**Allergiker bitten wir, uns dies mitzuteilen, damit wir die Speise mit Ihnen absprechen können.**

**Wir wünschen unseren Gästen einen schönen Tag in unserem Hause-  
Alexandra Mußler und das Storchenteam**

**NEWS unter [www.storchen.com](http://www.storchen.com)**

**Facebook : Hotel Storchen**