

Herzlich Willkommen im Storchen „Wochenendkarte“ Juli 2018



**Zart gebeizter Gravlachs auf Avokado und Toast
mit Crevettencocktail und Blattsalaten € 15.50**

Frische gemischte Salate € 7.50

Tomatensalat mit Buffalomozzarella € 9.50

**

**Erfrischende Blattsalate mit Beeren Nüssen Gurkenkaltschale Avokado und
Ziegenfrischkäse an feinem Dressing € 9.50**

**

Kraftbrühe mit Einlagen € 7.- Pfifferlingcremesüppchen mit Grissini € 7.50

**

Cappuccino von der Tomatencreme mit Blätterteiggrissini € 7.50

**

Drei leckere Minisüppchen € 8.50 Mini- Gurkenkaltschale € 3.-

Hauptgänge..

Entenbrust mit Zuccinispiralle an Couscous und Dattelsauce € 26.-

**

Geflügelbrüstchen auf Pasta mit Tomaten und Zucchini € 18.-

**

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

**

Rinderfilet an Pfifferlingrahmsauce und Kartoffelrösti € 36.-

**

Schweinefilet an Morchelrahmsauce mit Spätzle und Gemüse € 25.-

Als Schnupperteller € 18.50

**

Kalbs und Schweinefilet an Currysauce Mandelreis Früchten € 24.50

Als Schnupperteller € 18.-

**

Kalbsleberli in Balsamicosößli mit Kartoffelrösti € 20.00

**

Kalbsrückensteak Morchelrahmsauce Gemüse und Spätzle € 33.-

**

Zartes Lammfilet mit Gemüse und Pfifferlingen Kartoffelgratin € 30.-

**

Wienerschnitzel mit Pommesfrites und Preiselbeeren € 16.-

**

**Italienisches Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Mozzarella
und Tomate gefüllt dazu Spaghetti € 17.-**

Leichte Gerichte mit Fisch und Vegetarisch

Zander auf Sahnenukeln mit Pfifferlingen und Strauchtomaten € 29.-

Vegetarisch...

Pasta mit Gemüse und Cashewkernen € 17.-

**

Feine knusprige Rösti mit Pfifferlingen € 20.00



Sommergerichte...

Fitnesssteller mit frischen Salaten und Rinderfilet € 29.-

Oder mit Zanderfilet € 22.- mit Geflügelbrust € 18.-

**

Leckerer Wurstsalat mit oder ohne Käse dazu eine Salatgarnitur € 9.80

**

Dinkelberger Landteller mit Wurst-Schinken und Käse € 11.-

**

Sülze vom Schwein im Weckglas und Rosmarinkartoffeln € 8.-

Dazu empfehlen wir : Portion Pommes oder Süßkartoffelchips € 4.-

Wochenendmenü

Erfrischende Blattsalate mit Beeren
Nüssen Avokado Gurkenkaltschale und Ziegenfrischkäse
an feinem Dressing

Kalbsrücken an Pfifferlingen
frischem Marktgemüse
hausgemachten Spätzle

Eisbömbchen
mit Beeren und Minicreme Brûlée
€ 48.-

Weineempfehlung 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...

Weineempfehlung Degustation: Douro Portugal 0.25 € 14.- Ein Klasse Rotwein

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
Facebook : Hotel Storchen