

Herzlich Willkommen im Storchen *Wochenendkarte 2019*

**Dinkelberger Vorspeise mit geräucherter Entenbrust
Wildschweinschinken Ziegenfrischkäse
und Feldsalat € 15.50**

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**

**

Kraftbrühe mit Nüdeli Flädle und Markklösschen € 7.00

Riedmutter Kürbiscremesuppe € 7.50

**

Drei leckere Minisüppchen € 8.50 Steinpilzcremesüppchen € 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.-

**

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

Vegetarisch...

Vollkornnudeln Mediterran Gemüse und Pilzen € 15.-

**

Gemüse mit Maronen und Früchte an Currysauce im Reisring € 17



Wilde Gerichte

**Wildschweinerücken im Speckmantel zart gebraten
Laugenserviettenknödel und Rosenkohl € 30.-**

**Rehplätzchen an feiner Wildrahmsauce Rotkraut und
Spätzle € 28.50 Als Schnupperteller € 24.50**

**Das beste vom Reh: Zarter Rehrücken an Wildrahmsauce Rotkraut und
Beilagen € 40.-**



Winterdessert:

Vermicelle mit Vanilleeis und Meringue € 9.-

Wochenendmenü

**Feldsalat mit gebratenen Rießengarnele
Jacobsmuschel
und Minisüppchen**

**Zarter Rehrücken an Wildrahmsauce
Wintergemüse
hausgemachten Spätzle**

**Hausgemachtes Eisbömbchen
mit Orangenfilet Crumble
und Mini Crembrûlee
€ 56.-**

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...

**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