

Herzlich Willkommen im Storchen „Wochenendkarte“ Oktober 2018



**Zart gebeizter Gravdlachs auf Avokado und Toast
mit Crevettencocktail und Blattsalaten € 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**

**Erfrischende Blattsalate mit eingelegten Feigen Nüssen Avokado und
Ziegenfrischkäse an feinem Dressing € 9.50**

**

**Dinkelberger Vorspeise mit geräuchertem vom Wildschinken und Ente
Wildterrinen- Kürbisterrine und Feldsalat € 17.-**

**

Kraftbrühe mit Einlagen € 7.- Steinpilzcremesüppchen € 7.50

**

Drei leckere Minisüppchen € 8.50

**

Riedmattler Kürbiscremesuppe mit Kürbiskeks € 7.50

Hauptgänge..

Entenbrust mit Apfelrotkraut und Kartoffelgratin € 27.-

**

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

**

Rinderfilet an Sc.Cafe de Paris mit Gemüse und Kroketten € 36.-

**

Kalbsrücken an Morchelrahmsauce Gemüse und Spätzle € 33.-

**

**Schweinefilet an Morchelrahmsauce mit Spätzle und Gemüse € 25.-
Als Schnupperteller € 18.50**

**

**Kalbs und Schweinefilet an Currysauce Mandelreis Früchten € 24.50
Als Schnupperteller € 18.-**

**

Wienerschnitzel mit Pommesfrites und Preiselbeeren € 16.-

**

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

**

Vegetarisch...

Pasta mit Gemüse und Pilzen € 14.-

Wilde Gerichte



**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.-**

**

**Wildgulasch vom Reh aus heimischer Jagd mit Spätzle
und Rotkraut € 18.-**

**

**Hirschkalbsrücken an Balsamico-Quittensauce mit Kartoffelgratin
feinem Kürbisgemüse und eingelegter Feige € 33.-**

Wochenendmenü

**Feldsalat mit glacierten Äpfel
Nüssen Avokado und Ziegenfrischkäse
an feinem Dressing**

Minikürbiscremesüppchen

**Zarter Rehrücken an Wildrahmsauce
Wintergemüse
hausgemachten Spätzle**

**Hausgemachtes Eisbömbchen
Mit warmen Zwetschgen Crumble
und Minicreme Brûlee**

€ 53.-

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
Facebook : Hotel Storchen**