

Herzlich Willkommen im Storchen „Wochenendkarte“ 7.12-9.12.2017

Quittenprosecco mit rotem Holunder € 6.50

Blattsalate mit Avocado und Shrimpscocktail € 14.-

**

**Schwarzwälder „Winterrauchzauber“ mit geräuchertem Schinken von Schwein-
Gans und Ente an Ziegenfrischkäsecreme Brûlée und Nüsslisalat € 15.50**

**

Frische gemischte Salate € 6.50 Nüsslisalat mit Speck /Crouton € 9.50/ klein 8.-

**

Kraftbrühe mit Flädle-Nüdeli und Markklösschen € 7.-

**

Kürbiscremesuppe von Riedmatt Kürbis mit Kürbiskernöl € 8.-

**

Leckeres Steinpilzcremesüppchen € 8.- Drei leckere Minisüppchen € 8.50

Hauptgänge..

Entenbrust serviert mit Apfelrotkraut und Kartoffelgratin € 23.50

**

Pfeffersteak vom Entrecote an Gemüse mit Pommes Frites € 25.-

**

**Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce serviert mit Gemüse
und Spätzle € 33.-**

**

**Schweinefilet an Morchelrahmsauce mit Spätzle und Gemüse € 24.50
Als Schnupperteller € 18.-**

**

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

**

Rinderfilet an Sc.Bearnaise Gemüse und Kartoffelgratin € 35.-

**

Zanderfilet zart in Butter gebraten mit Gemüse und Nudeln € 22.50

**

Zarter Lachs im Kartoffelmantel mit Gemüse an Gutedelsauce € 26.-

**

Kürbisnudeltäschle an feinem Pilzragout mit Parmesan € 19.-

**

Pasta mit Gemüse und Pilze € 17.-



Wild-Gerichte..

Zarter Rehrücken an Wildrahmsauce
herbstlichem Gemüse und Spätzle € 40.-

**

Rehplätzchen an leckerer Wildrahmsauce feinem *Apfel*-Rotkraut
Preiselbeerkompott und Spätzle € 28.00 Als Schnupperportion € 24.00

**

Deftiges Wildgulasch mit Spätzle und Rotkraut € 17.50

**

Zarte Wildschweinerückenfilets auf Heidelbeerjus serviert an frischen
Pilzen und Gemüse € 30.-

Als Schnupperteller € 25.50

**

Lecker gebratenes Wildhasenfilet mit Blattsalate an Balsamicodressing
und Ziegenfrischkäse € 22.-



Wochenendmenü

Nüsslisalat aus Minseln mit Kracherle
mit fein gebatenen Lachstranche

2 Minisüppchen von Steinpilz und Kürbis

Rinderfilet an Cognac-Pflaumensauce
mit Rotkraut und Schupfnudeln

Zimt-Maroneneistorte mit
mit Birnenkompott und Minicremebrûlee
€ 58.-

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.