

Herzlich Willkommen im Storchen
„Wochenendkarte“ Mai 2018



Zart gebeizter Gravlachs mit Avocadosalsa
und Blattsalaten € 15.50

Crevettencocktail € 13.50
(Crevettencocktail mit Cocktailsauce oder Essig Öl je Wunsch)

**

Markgräfler Vorspeise mit Spargel Pflücksalaten Sc.Vinaigrette Erdbeeren
und Schinken € 15.50

**

Frische gemischte Salate € 7.00

**

Kraftbrühe mit Einlagen € 7.- Spargelcremesüppchen € 7.-

**

Bärlauchcremesüpple frisch aus dem Nollinger Wald € 7.-

**

Drei leckere Minisüppchen € 8.50

Hauptgänge..

Entenbrust serviert mit frischem Spargel und Kartoffelgratin € 30.-

**

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

**

Rinderfilet an Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse € 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 Stangenspargel Sc.Hollandaise und Kartoffeln € 36.-

**

Zartes Lammfilet mit Gemüse und frischem Stangenspargel dazu

Rosmarinkartoffeln € 29.-

**

Fitnesssteller mit frischen Salaten und Geflügelbrust € 19.-

Oder

mit Schweinerückensteak € 17.50 mit Lammfilet € 22.-

Leichte Frühlingsgerichte mit Geflügel und Fisch

Zart gebratenes Eglifilet(Süßwasserbarsch) mit Stangenspargel
Kartoffeln und feiner Sauce Hollandaise € 29.-

**

Frischer Stangenspargel mit Sc.Hollandaise und Kartoffeln € 21.50
.. und gemischtem Schinken € 25.00

Vegetarisch...

Pasta mit Spargel Spinat und Cashewkernen € 19.50

**

Feine knusprige Rösti mit Cremepilzen € 17.00

Wochenendmenü

Markgräfler Vorspeise

Minisüppchen Bärlauch/Spargel

Zartes Lammfilet
mit Spargel Gemüse und
Rosmarinkartoffel

Hausgemachtes Eisparfait
mit Erdbeeren und Minicreme Brûlée
€ 60.-



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