



AuswärtsStorchen Fischwoche – Menü

15. – 17. Januar und 22. – 24. Januar

Amuse bouche | hausgebackenes Storchenbrot | Thunfischcreme

Matjes von der Schwarzwaldforelle | Alblinsensalat | gepickeltes Wintergemüse

Blumenkohlvelouté | bretonische St. Jakobsmuscheln | Haselnuss

Skrei von den Lofoten in Olivenöl konfiert

Gemüsefond mit Fenchel und Kartoffel

Schokoladenmousse-Törtchen von Original Beans Schokolade | geschmorte Ananas

Petit Four

als 3 Gang Menü ohne Suppe 64.- p.P.

als 4 Gang Menü 72.- p.P.

zusätzlich

Dreierlei verschiedene Käse | Feigensenf | hausgebackenes Früchtebrot 10.- € p.P.

Sie möchten eine Weinempfehlung? Fragen Sie uns gerne.

Sie erhalten alle Weine von unserer Weinkarte zu 30% Rabatt im Takeaway.



Storchenwirts Gerichte und Leckereien für Zuhause - Fisch & Fleisch

15. – 17. Januar und 22. – 24. Januar

AUS FLUSS UND MEER

Halber Hummer und orientalischer Bulgur mariniertes Wintergemüse Limonenblatt-Currysauce	28.-
Storchenwirt's Bouillabaisse (1 Portion) Sauce Rouille Fenchelgemüse Käsegebäck (enthält Seeteufel, Dorade, Färöer Lachs, Rotgarnele, St. Jakobsmuschel)	28.-
Rheinzander auf der Haut kross gebraten Sauerkraut mit Trauben & Speck Stampf von La Ratte Kartoffeln	24.-
Rücken vom bretonischen Seeteufel Petersilienwurzel Spinatknödel	31.-
Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten Gemüsefond mit Kartoffeln und Fenchel	38.-
Storchenwirt's Klößchen vom Rhein-Hecht (3 Stück) mit feiner Fischsauce	14.-
Hausgemachte Krustenterravioli (2 Stück) mit Currysauce	14.-

FLEISCHESLUST

Hackbraten von Wildschwein aus heimischer Jagd (1 Portion)	12.-
Rinderroulade nach Opas Rezept (1 Portion)	14.-
Ragout aus der Rehkeule (1 Portion)	15.50
In Spätburgunder geschmorte Kalbsbäckle (1 Portion)	18.-
Beilagen – feines Rotkraut und Brotknödel (1 Portion)	7.-
Hausgebackenes Früchtebrot (ca. 130g)	3.60
Storchenwirt's feiner Griebenschmalz vom Mangalica Wollschwein (200g Glas)	5.50
Hausgemachte Marmelade z.B. Brombeere, Mirabelle, Zwetschge, Sauerkirsche u.v.m.(200g Glas) ab	6.-