



AuswärtsStorchen
Muttertagsmenü
07. – 09. Mai

Amuse Bouche
Kleines Storchenbrot | Feines für obendrauf

Hausgebeizter Elsässer Saibling
marinierter Kohlrabi | knuspriges Roggenbrot

Asiatische Brühe mit Schwarzwaldmiso
Krustentier - Wantan

Atlantik Rotbarsch in Olivenöl konfiert | Champagnersauce

ODER

Keule vom Reh aus heimischer Jagd | Gewürzjus

hausgemachte Spinatknödel | Spargelgemüse

Törtchen von Joghurt & Mascarpone | badische Erdbeere

Macaron

Menü 74.- € p.P.

zusätzlich

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

Für die Organisation am heimischen Herd empfehlen wir Ihnen
das Menü im Hauptgang „reinsortig“ mit Fisch oder Fleisch zu wählen. Änderungen vorbehalten.



Storchenwirts Leckereien für Zuhause – Bestellen Sie für Ihren Vorrat

Storchenwirt's Gänseleberterrine, je 100g	26.-
dazu Brioche & Süßweingelee, je Portion	4.-
Süpple vom ersten Spargel (500ml)	10.-
Curry von Süßkartoffel Gemüse Kokosmilch - vegetarisch (1 Portion)	11.-
Fischküchle vom Kabeljau Fischesauce (1 Portion)	14.-
Königsberger Klopse in Kapernsauce (1 Portion)	12.-
Hackbraten vom Schwarzwälder Bauernkalb (1 Portion)	12.-
Hühnerfrikassee klassisch - mit Spargel und Champignons (1 Portion)	14.-
Geschnetzeltes vom Bauernkalb in Champignonrahmsauce (1 Portion)	15.-
Boeuf Bourguignon mit Gemüse und Champignons geschmort (1 Portion)	15.-
Sauce Bolognaise vom Schwarzwälder Bio-Rind (200g Glas)	8.50
Spargelvinaigrette (100g Glas)	4.50
Beilagen – hausgemachte Spinatknödel Gemüse (1 Portion)	7.-
Portion Stangenspargel – gegart - von 350g roh/geschält - nur erwärmen	13.-
Storchenwirt's feiner Griebenschmalz vom Mangalica Wollschwein (200g Glas)	5.50
Hausgebackenes Früchtebrot (ca. 130g)	3.60
Hausgemachte Marmelade z.B. Brombeere, Zwetschge, Sauerkirsche u.v.m.(200g Glas)	ab 6.-