RISTORANTE

Storchennest

Weihnachtsmenü

FESTLICHE SPEZIALITÄTEN · 2026

VORSPEISEN

Kürbiscremesüppchen — 8,90 €
Hausgemachte, cremige Kürbissuppe, mit frischem Ingwer verfeinert und mit gerösteten Kürbiskernen abgerundet.

Antipasto-Duo — 16,90 €
Feines Vitello tonnato mit Thunfischcreme und hauchdünnes Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan.

HAUPTGERICHTE

Ofenfrische Gänsekeule — 35,90 €
Knusprig gebratene Gänsekeule an eigenem Jus, mit Kartoffelklößen, feinem Apfelrotkohl und einer halben Preiselbeerbirne.

Hirschgulasch — 27,90 €
Zart geschmortes Hirschgulasch in kräftiger Wildsauce, mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und einer halben Preiselbeerbirne.

Kalbsmedaillons in Steinpilzrahm — 34,90 €
Zarte Kalbsmedaillons in cremiger Steinpilzrahmsauce, dazu frisches Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln.

Lammfilet in Rotweinsauce — 33,90 €
Rosa gebratenes Lammfilet an aromatischer Rotweinjus, begleitet von mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Gegrilltes Lachsfilet — 24,90 €
Saftiges Lachsfilet vom Grill auf feiner Dillrahmsauce, mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln.

Tagliatelle ai Porcini — 19,90 €
Feine Bandnudeln in samtiger Steinpilzrahmsauce, mit frischen Kräutern und gehobeltem Parmesan.

DESSERTS

Panna Cotta mit Roter Grütze — 8,50 €
Hausgemachte italienische Sahnecreme mit Vanillenote, serviert mit fruchtiger Roter Grütze.

Hausgemachtes Tiramisu — 8,50 €
Italienischer Klassiker mit Mascarponecreme, Espresso, feinem Biskuit und einem Hauch Kakao.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Festtage!