

STÖRMANN

HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste & Freunde unseres Hauses,
schön, dass Sie da sind!

Im Folgenden finden Sie unser Angebot an Speisen und Getränken.

Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.
Dabei liegt uns der regionale Einkauf aller Zutaten sehr am Herzen,
daher arbeiten wir mit vielen lokalen Partnern,
die uns Lebensmittel höchster Qualität liefern.
Bei besonderen Wünschen, Unverträglichkeiten oder Fragen
hat unser Küchenteam immer ein offenes Ohr für Sie.

Auch unser Serviceteam besteht aus Wunscherfüllern,
ob kreative Aperitifs, individuelle Weine oder doch lieber
das leckere Veltins vom Fass - wir haben sicherlich genau das
Richtige für Sie!

Sie möchten unser Traditionshaus näher kennenlernen?
Kein Problem!
Gerne vereinbaren wir mit Ihnen eine persönliche Hausführung.
Sprechen Sie uns einfach an!

Aber nun wünschen wir Ihnen erst einmal einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt!

Ihre Familie Deimann & das Störmann-Team!

STÖRMANN

VORSPEISEN

Bunte Frühlingssalate in Himbeerdressing
– an Avocadocrème –
mit gebratenen Riesengarnelen
18,00 €

Vitello Tonnato
rosa gebratene Scheiben von der Kalbshüfte
– mit Thunfischsauce –
dazu Kapern und Rucola
17,50 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Eierstich
10,00 €

Rahmsuppe vom Schmallerberger Bärlauch
mit gekochtem Wachtelei
10,00 €

STÖRMANN

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rumpsteak 220 g
– an Rotwein-Schalottensauce –
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
38,00 €

Gegrillte Brust vom Kikok-Hähnchen
– an Kräuterjus –
mit Ratatouille und Süßkartoffel-Schupfnudeln
29,50 €

„Omas Rinderroulade“
– in deftiger Sauce –
mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln
28,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
– in Butter gebraten –
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller in Joghurtdressing
32,00 €

Geschmorte Ochsenbacke
– in Lorbeerjus –
mit glasierten Karotten und cremiger Polenta
33,00 €

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
– dazu Champignonrahmsauce –
mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin
29,00 €

STÖRMANN

FISCH & VEGETARISCH

Gebratener Seesaibling
– an Rieslingschaum –
mit Ragout von grünem Spargel und Tomaten dazu Tagliatelle
32,00 €

Spaghetti Aglio e Olio
mit Knoblauch, Chili, jungem Lauch,
getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan
17,00 €
auf Wunsch mit 4 gebratenen Riesengarnelen
29,00 €

Gebratener Tempeh
– an Erdnussauce –
mit asiatischem Wokgemüse und Jasminreis
19,00 €

DESSERTS

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Rhabarberkompott und Schokoladeneis
11,00 €

Mascarpone mousse
mit Mangoragout und Himbeeren - im Glas serviert
9,00 €

STÖRMANN

ES IST ZEIT FÜR SPARGEL

Portion "Deutscher Stangenspargel"
vom Biohof Querdel
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
dazu Petersilienkartoffeln
27,00 €

– auf Wunsch mit –

rohem und gekochtem Schinken + 10,00 €

kleinem Kalbsschnitzel + 12,00 €

mit Rührei von drei Fleckenberger Eiern + 7,50 €