

FISCH & VEGETARISCH

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

– an Hummerschaum –

mit Blattspinat und Dillkartoffeln

36,00 € / im Gedeck 52,00 €

Gebratener Seesaibling

– an Rieslingschaum –

mit Ragout von grünem Spargel und Tomaten dazu Tagliatelle

32,00 € / im Gedeck 48,00 €

Spaghetti Aglio e Olio

mit Knoblauch, jungem Lauch,

getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan

17,00 € / im Gedeck 33,00 €

auf Wunsch mit 4 gebratenen Riesengarnelen

29,00 € / im Gedeck 45,00 €

Crémiges Risotto mit Schmallerberger Bärlauch

– dazu Frühlingsgemüse und Wildkräutersalat –

18,50 € / im Gedeck 34,50 €

Gebratener Tempeh

– an Erdnusssauce –

mit asiatischem Wokgemüse und Jasminreis

19,00 € / im Gedeck 35,00 €

DESSERTS

Crème brûlée von der Tonkabohne

mit Rhabarberkompott und Schokoladeneis

11,00 €

Mascarpone mousse

mit Mangoragout und Himbeeren - im Glas serviert

9,00 €

OSTERN 2026

im



STÖRMANN
ROMANTIKHOTEL

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

Zu den Festtagen freuen wir uns, Ihnen unser
Osterangebot an Speisen und Getränken vorstellen zu dürfen.

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 Team immer ein offenes Ohr für Sie.

Wir wünschen Ihnen wunderbare Feiertage, einen angenehmen
Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihre Familie Deimann & das Störmann-Team!

VORSPEISEN

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

Gebackene Reibekuchen mit gebeiztem Fjordlachs
– an Honig-Senf-Dill-Sauce –
und knackigen Salatspitzen
16,50 €

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

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Eierstich
10,00 €

Rahmsüppchen vom Schmollenberger Bärlauch
mit gekochtem Wachtelei
11,00 €

Im Ostergedeck servieren wir Ihnen die Bärlauchsuppe,
einen Hauptgang Ihrer Wahl
und als Dessert Mascarpone-Mousse zum Aufpreis von 16,00 €.

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rumpsteak 220 g
– an Rotwein-Schalottensauce –
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
38,00 € / im Gedeck 54,00 €

Gegrillte Brust vom Kikok-Hähnchen
– an Kräuterjus –
mit Ratatouille und Süßkartoffel-Schupfnudeln
29,50 € / im Gedeck 45,50 €

„Omas Rinderroulade“
– in deftiger Sauce –
mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln
28,50 € / im Gedeck 44,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
– in Butter gebraten –
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller in Joghurtdressing
32,00 € / im Gedeck 48,00 €

Geschmorte Ochsenbacke
– in Lorbeerjus –
mit glasierten Karotten und cremiger Polenta
33,00 € / im Gedeck 49,00 €

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
– dazu Champignonrahmsauce –
mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin
29,00 € / im Gedeck 45,00 €

Um die Wartezeit an den Feiertagen zu verkürzen,
bitten wir darum, von Umbestellungen abzusehen. Vielen Dank!