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

Gebratene Riesengarnelen
an knackigen Frühlingssalaten in Himbeerdressing
und Avocadocrème
18,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola | gehobeltem Parmesan | Pinienkernen
und altem Balsamico
18,00 €

Sülze vom Rindertafelspitz
an Kräuterschmand mit buntem Linsensalat und Erbsenkresse
16,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Eierstich
9,00 €

Samtsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Öl und Kernen
9,00 €

STÖRMANN

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rumpsteak 220 g
an Kräuterbutter mit Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln
36,50 €

Rosa gebratene Entenbrust
an Thai-Currysauce mit Gemüse aus dem Wok
und Jasminreis
31,00 €

Ragout vom Sauerländer Rothirsch
in Wacholdersauce mit Rotkohl
und Butterspätzle
29,00 €

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

Geschmorte Rinderroulade nach „Großmutters Art“
mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln
25,50 €

Rosa gebratener Rücken vom Lamm
an Thymianjus
mit Petersilienwurzelpüree und Brokkoliröschen
dazu Kürbisgnocchis
37,00 €

STÖRMANN

FISCH & VEGETARISCH

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
an Safransauce mit glasierten Zuckerschoten
und confierten Tomaten auf Kräuterrisotto
29,50 €

Spaghetti aglio e Olio
mit Knoblauch, jungem Lauch,
getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan
-auf Wunsch mit 4 gebratenen Riesengarnelen-
16,00 € / 28,00 €

Cremiges Risotto
mit Bergkäse an gebratenen Scheiben vom Hokkaidokürbis
und Röstzwiebeln
19,00 €

Gefüllte Spitzpaprika
-mit Cous Cous und Feta-
an Zitronen-Kichererbsensauce und knackigen Salat
19,00 €

DESSERTS

Cheesecake
mit Himbeeren gebacken
an Limetten-Basilikum-Creme und Haselnusseis
10,50 €

Lauwarmer Zwetschgen-Crumble
mit Walnusseis und Espressoschaum
9,50 €