

# 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

Knackige Frühlingsalate in Himbeerdressing  
mit gebratenen Riesengarnelen und Avocadocrème

18,00 €

„Bruschetta“

Knoblauchbaguette mit Tomaten-Zwiebelragout  
an mariniertem Büffelmozzarella und Rucola

18,00 €

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Eierstich

10,00 €

Spargelcrèmesuppe  
mit Spitzen und Kräutercroûtons

9,50 €

# STÖRMANN

## HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rumpsteak 220 g  
-an Kräuterbutter-  
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln  
37,00 €

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel  
-dazu Champignonrahmsauce-  
mit Karotten und Kartoffelkräuterstampf  
28,00 €

„Oma´s“ Rinderroulade  
-in deftiger Sauce-  
mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln  
26,50 €

In Tandoori marinierte Hähnchenbrust  
-an asiatischer Currysauce-  
mit Pak Choi und Duftreis  
28,50 €

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

Portion „Deutscher Stangenspargel“ vom Biohof Querdel  
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln  
27,00 €  
-auf Wunsch mit-  
rohem und gekochtem Schinken + 10,00 €  
kleinem Kalbsschnitzel + 12,00 €  
mit Rührei von drei Fleckenberger Eiern + 7,50 €

# STÖRMANN

## FISCH & VEGETARISCH

Gebratene Tranche vom Lachs  
-an Safranschaum-  
mit buntem Spargelgemüse und Fettuccine  
31,00 €

Spaghetti „aglio e Olio“  
mit Knoblauch, jungem Lauch,  
getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan  
16,00 €  
-auf Wunsch mit 4 gebratenen Riesengarnelen-  
28,50 €

Marinierter Tofu | vegan  
-mit cremigem Hummus-  
dazu Karotten und Selleriestroh  
19,50 €

## DESSERTS

Mousse vom Dornheimer Bauernquark  
mit eingemachten Blaubeeren im Glas  
8,50 €

Lauwarmer Erdbeer-Rhabarbercrumble  
mit cremigem Vanilleeis und Baileyssahne  
11,00 €