

# STÖRMANN

-Herzlich willkommen-

Sehr geehrte Gäste & Freunde des Hauses!

Wir freuen uns sehr, Sie endlich wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Für Ihre kulinarischen Wünsche steht Ihnen unser  
innovatives Küchenteam gerne zur Seite.

Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Es wird besonders darauf  
geachtet, möglichst viele Produkte heimischer Erzeuger zu verwenden. Nur  
Lebensmittel von höchster Qualität kommen bei uns zum Einsatz.

Unser junges und dynamisches Serviceteam  
liest Ihnen jeden Wunsch von den Augen ab. Hier darf sich jeder über kreative  
Aperitifs und individuelle Weine freuen.  
Das leckere Veltins vom Fass darf natürlich auch nicht fehlen.

Für eine persönliche Führung durch unser Traditionshaus  
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns einfach an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
und einen angenehmen Aufenthalt!

Ihre Familie Deimann & das Störmann-Team!

## **Vorspeisen**

---

### **Vitello Tonnato**

rosa gebratene Kalbshälfte mit Thunfischsauce, Kapernbeere und Rucola

13,50 €

### **Knackige Blattsalate**

mit Kernen, Nüssen und Avocado-creme

6,50 €

Wahlweise mit :

Hähnchenbruststreifen + 5,50 €

3 Stück gebratenen Riesengarnelen + 8,50 €

## **Aus dem Suppenkessel**

---

### **Essenz vom Rindertafelspitz**

mit Markklößchen und Eierstich

7,50 €

### **Schmallenberger Kartoffelsuppe**

mit Wurzelgemüse und Speckstreifen

7,50 €

## Unsere Hauptgerichte

---

### **Gebratenes Rumpsteak (220g)**

mit Kräuterbutter, mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

29,50 €

### **Gebackenes Landhuhn in Parmesan-Eihülle**

an Tomatensauce mit Romanesco und Spaghetti

21,50 €

### **Ragout vom heimischen Rothirsch**

in Wacholdersauce mit glasierten Rotkohl, Spätzle und gebratenen Pilzen

21,50 €

### **Original Wiener Schnitzel**

vom Kalbsrücken

in Butter gebraten mit Bratkartoffeln  
und gemischtem Salatteller mit Joghurdressing

24,00 €

### **Geschmorte Rinderroulade nach „Großmutter's Art“**

mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

21,00 €

## **Aus dem Meer und vegetarisch**

---

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**  
auf Champagnerkraut und Nusskartoffeln

24,00 €

### **Spaghetti aglio e Olio**

mit Knoblauch, jungem Lauch, getrockneten Tomaten,  
Oliven und Parmesan

14,50 €

auf Wunsch mit 4 gebratenen Riesengarnelen

26,00 €

### **Wrap aus dem Steinofen**

gefüllt mit Rucola, Tomaten, Fetakäse und Pinienkerne,  
dazu Guacamole

17,00 €

### **Rotes Thai Curry**

gebratenes Gemüse in pikanter Kokosnussmilch und Basmatireis

15,00 €

## **Der süße Abschluss**

---

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit beschwipsten Kirschen und Joghurteis

8,50 €

### **Gebrannte Creme mit Tannenhonig**

pochierter Portweinbirne und Macadamianußeis

8,00 €