

Menüvorschläge

*Gasthof „Zum Storch“, Marktplatz 20, 96132 Schlüsselfeld
Telefon 09552-9240, Email: info@hotel-storch.de*

Vorspeisen

	<i>Euro</i>
<i>Bunte Blattsalate der Saison in French Dressing mit Croûtons und Kürbiskernen</i>	<i>4,80</i>
<i>Fränkischer Feldsalat in Kernöl mit krossen Speckwürfeln</i>	<i>4,80</i>
<i>Gemüse-Antipasti mit Rucolasalat und Tomatencrostini</i>	<i>8,00</i>
<i>Tafelspitz in Gemüsegelee an Sauerrahm-Rettich-Salat</i>	<i>8,50</i>
<i>Räucherlachs in Kräuterflädle mit Rucolasalat und Senf-Dill-Sauce</i>	<i>9,50</i>
<i>Carpaccio von der Rinderlende mit Balsamico und frischem Parmesan</i>	<i>9,50</i>
<i>Roulade von der Meeresszunge auf Glasnudelsalat mit Currydip</i>	<i>9,80</i>
<i>Weißes Tomatenmousse an Salatbouquet und gratinierten Gambas</i>	<i>11,00</i>

Canapees (Preis pro Stück)

Euro

Serviert auf Baguette oder auf Wunsch auch auf Vollkornbrot mit

- *Frischkäse mit Kräutern* 1,80
- *Camembert mit Trauben* 1,80
- *Gekochter Schinken mit Cherrytomate* 2,00
- *Geräucherter Bauernschinken mit Gewürzgurke* 2,00
- *Poulardenbrust fruchtig garniert* 2,50
- *Marinierte Shrimps mit Ananas* 2,50
- *Spanischer Serranoschinken mit Melonenkugeln* 2,50
- *Geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich* 2,50
- *Gebratener Scampi mit Knoblauchbutter* 3,00
- *Rindertatar auf Bauernbrot* 3,00
- *Gänseleberparfait mit karamellisiertem Apfel* 6,00

Gasthof „Zum Storch“, Marktplatz 20, 96132 Schlüsselfeld, Telefon 09552-9240, Email: info@hotel-storch.de

Suppen

Euro

Schlüsselfelder Kartoffelsuppe mit Kräutern

3,40

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

3,40

Fränkische Festtagssuppe mit reichlich Einlage

3,50

Minestrone mit Pesto und Knoblauchbrot

3,50

Tom-Yam-Yam Suppe – Asiatischer Suppentopf mit Glasnudeln, Gemüse, Huhn und Shrimps

4,00

Bouillabaisse mit reichlicher Fischeinlage

4,20

Zwischengerichte

Süß – saure Nürnbergerle in Butterschaum

6,00

Kartoffelgnocchi mit Tomatenschmelze

6,50

Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Rahmsauerkraut

9,50

Gedämpfte Dim – Sum mit Chili Dip

9,80

Scampispieß auf Parmesanrisotto

10,00

Gasthof „Zum Storch“, Marktplatz 20, 96132 Schlüsselfeld, Telefon 09552-9240, Email: info@hotel-storch.de

Fleischgerichte

Euro

<i>Das Beste von der Poularde auf Paprika-Chili-Sauce mit Duftreis</i>	<i>10,00</i>
<i>Spanferkelrücken aus dem Rohr auf Wirsing und Kartoffelplätzchen</i>	<i>13,00</i>
<i>Knusprige Bauernente an Schokoladenblaukraut mit Serviettenknödeln</i>	<i>13,50</i>
<i>Zartes Schweinelendchen in Strudelblatt auf Balsamicosauce und Kartoffel-Gemüse-Ragout</i>	<i>15,00</i>
<i>Geschmorte Rehkeule mit Wacholdersauce, Blaukraut und Semmelknödeln</i>	<i>15,80</i>
<i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter gratiniert an grünen Bohnen und Kartoffelgratin</i>	<i>17,00</i>
<i>Rosa gebratenes Lammcarreê mit Thymianbutter überbacken auf Paprikagemüse und Parmesanrisotto</i>	<i>19,00</i>
<i>Gebratener Rehrücken mit lauwarmer Williamsbirne, Preiselbeerrahm und hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,80</i>

Gasthof „Zum Storch“, Marktplatz 20, 96132 Schlüsselfeld, Telefon 09552-9240, Email: info@hotel-storch.de

Fischgerichte

Euro

<i>Pochierte Lachsschnitte in Dijon-Senf-Sauce an Wurzelgemüse und Wildreis</i>	<i>13,00</i>
<i>Gebackenes Zitronenwallerfilet an Kartoffel-Lauch-Ragout</i>	<i>13,50</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat und Butterkartoffeln</i>	<i>13,80</i>
<i>Gegrilltes Butterfischfilet auf Anti-Pasti-Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>14,00</i>

Desserts

<i>Panna Cotta mit Kirschragout und Haselnußeiscreme</i>	<i>4,50</i>
<i>Apfelküchle in Bierteig gebacken auf Vanillesauce mit Stracciatellaeiscreme</i>	<i>4,50</i>
<i>Topfenknödel auf Zwetschgenröster mit Rahmeiscreme</i>	<i>4,80</i>
<i>Weißes und braunes Schokoladenmousse an Beerensauce und Saisonfrüchten</i>	<i>4,80</i>
<i>Schokoladensoufflé mit Waldbeeren und Birnensorbet</i>	<i>5,80</i>

Gasthof „Zum Storch“, Marktplatz 20, 96132 Schlüsselfeld, Telefon 09552-9240, Email: info@hotel-storch.de