

STÖRMANN

HERZLICH WILKOMMEN!

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 Küchen Team immer ein offenes Ohr für Sie.

Auch unser Service Team 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

Winterliche Blattsalate in Balsamico Dressing
mit gebratenen Riesengarnelen, Mango-Chutney
und getrockneten Tomaten

15,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen
und altem Balsamico

16,00 €

Mediterraner Tomaten-Brot Salat
mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum
und Datteln im Speckmantel

15,00 €

SUPPEN

Parmesanschaumsuppe
mit Limette und Geräucherter Putenbrust

9,00 €

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Eierstich

8,00 €

STÖRMANN

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rumpsteak 220 g

mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln

34,00 €

Geschmorte Rinderroulade nach „Großmutter's Art“

mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

22,50 €

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet

an Champignonrahmsauce mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse

und gebackenen Kartoffelkrapfen

26,00 €

Ragout vom Sauerländer Rothirsch

in Wacholdersauce, Rotkohl und Butterspätzle

25,50 €

Rosa gebratene Entenbrust

an Orangenjus mit Karottenpüree,

Brokkoli und gebratenen Kartoffeltalern

28,00 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbrücken in Butter gebraten

mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller

mit Joghurtdressing

28,00 €

Auf Wunsch mit Champignon-Rahmsauce + 4,50 €

STÖRMANN

FISCH & VEGETARISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Champagnerschaum mit buntem Linsengemüse
und Kartoffelpüree

28,00 €

Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung
auf Tomatenkompott und gegrillter Zucchini

18,00 €

Wrap im Steinofen gebacken
gefüllt mit Romanasalat, Pinienkernen, Brie und Tomate
dazu Kräuter-Aioli

19,00 €

DESSERTS

Gebrannte Vanillecreme mit Tannenhonig
pochierte Portweinbirne und Himbeersorbet

9,00 €

Cremiger Schokoladenpudding
mit beschwipsten Kirschen

7,50 €