

### Die Frösche in der Milch

Eines Tages trocknete die Sommerhitze einen Tümpel aus, in dem zwei Frösche lebten. Als alles Wasser verdunstet war, mussten sie den Tümpel verlassen. Doch soweit die beiden auch wanderten, sie fanden keinen Bach und keinen Teich. Halb verdurstet entdeckten sie in der Speisekammer eines Bauernhofs einen Krug voll frischer fetter Milch. Die Frösche konnten ihr Glück kaum fassen und hüpfen sogleich hinein. Sie tranken und schmatzten bis sie nicht mehr durstig waren. Als sie wieder heraus wollten, schwammen sie zum Rand des Kruges. Doch der Rand hatte sich zu weit entfernt und sie rutschen an der glatten Wand immer wieder ab. Sie strampelten viele Stunden lang, aber alle Mühen schienen vergeblich. Schließlich waren sie so erschöpft, dass sie ihre Beine kaum noch bewegen konnten. Da meinte der eine Frosch: "Was hilft es, wenn wir uns plagen. Es ist aus!" Damit ließ er sich zu Boden sinken und ertrank. Der zweite Frosch gab jedoch die Hoffnung nicht auf. Er schwamm und strampelte die ganze Nacht weiter. Als es endlich Morgen wurde und die Sonne in die Kammer schien, saß der Frosch auf einem Butterklumpen. Er nahm all seine Kraft zusammen, sprang aus dem Krug und war gerettet.

**Wer nicht aufgibt, auch wenn alles hoffnungslos zu sein scheint, der wird dafür belohnt.**

*Fabel: Ursprung Aesop, nacherzählt von Moka*

Liebe Gäste und Freunde  
des Storchennestes,

dieses Jahr 2020 stellt uns immer wieder vor neue  
Herausforderungen!

So bieten wir Ihnen zum ersten Mal,  
seit unserer Eröffnung vor 25 Jahren,  
einen Teil unserer Speisen  
zum **Abholen** an.

Mittwoch bis Freitag von 11.30 - 14 Uhr unseren  
**MittagsTisch**  
und

Mittwoch bis Samstag von 18 - 20 Uhr  
und sonntags von 11.30 - 14 und 18 - 20 Uhr  
einige **a la Carte-Gerichte!**

Wir nehmen Ihre **Vorbestellung** gerne  
telefonisch unter **06332 / 49410** entgegen.

Alle Speisen werden  
umweltverträglich verpackt  
in kompostierbaren Schalen, Glas und Papier!

### VORSPEISEN

#### *Gänseleberpraline*

*im Pumpernickel-Pistazien-Mantel  
auf Weingelee*

4,50 €

*incl 0,50 € Pfand für die Glasverpackung*

*Feldsalat mit Birne, Walnüssen, Fetakäse  
und Kräuter-Honig-Senf-Dressing*

6,50 €

*incl 0,50 € Pfand für die Glasverpackung*

### SUPPENTELLER

#### *Pilzcremesuppe*

4,50 €

*incl 0,50 € Pfand für die Glasverpackung*

#### *Kürbiscremesuppe*

4,50 €

*incl 0,50 € Pfand für die Glasverpackung*

### OHNEFLEISCH

*Vier Rote Bete-Raviolo mit Pecorino,  
gebratenem Apfel, Cashewkernen  
Thymian und Meerrettichsauce*

16 €

### WEIDMANNNSHEIL

*Wildgulasch mit Thymian-Aprikosen*

*und kleinen Kräutersemmelknödeln*  
18 €

### **LIEBLINGSGERICHTE**

***Knusprige Gänsekeule***  
*mit glacierten Maronen, dazu*  
*hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*  
21,20 €

***Cordon bleu vom Iberico-Schweinerücken,***  
*dazu Bratkartoffel mit Zwiebeln und Speck*  
*und frische Marktgemüse*  
18 €

***Kalbsrahmschnitzel mit Calvadosauce,***  
*Rosa Pfeffer, glacierten Rosmarin-Äpfeln,*  
*hausgemachten Spätzle und Marktgemüse*  
18 €

### **NACHTISCH**

***Bayerische Creme mit Himbeersauce***  
4,50 €  
*incl 0,50 € Pfand für die Glasverpackung*

***Lebkuchen-Mousse mit Gewürzorange filets***  
4,50 €  
*incl 0,50 € Pfand für die Glasverpackung*

***Honigkuchen-Bratapfel-Tiramisu***  
*mit Rum-Schokoladen-Sauce*  
4,50 €  
*incl 0,50 € Pfand für die Glasverpackung*