

Zur Scheune

Spezialkarte

Als Aperitif empfehlen wir einen Granatapfel-Prosecco oder Lavendel-Prosecco 3,90€ wahlweise auch alkoholfrei

Vorspeisen

Beilagensalatⁿ 3,90 €

Bruschetta 4,50 €

Vier Weißbrotscheiben^a mit Tomate und Mozzarella^g überbacken

Karotten-Orangensuppe 4,90 €

Rote Beete Carpaccio 8,90€

mit Ziegenkäse^g & Walnussöl

Kleiner Antipastiteller^{a,b,c,g,i,n,1,2,3} pro Person 11,90 €

eingelegte Oliven, gegrillte Peperoni, lauwarmer Dattel, Black Tiger Garnele, Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin, Grillgemüse dazu hausgemachte Aioli & Knoblauch-Panini

Auf Wunsch servieren wir eine Antipasti Platte mit verschiedenen Vorspeisen. Für 2,4, oder 6 Personen.
Preis pro Person 11,90 €.

Hauptspeisen

Empfehlung vom „Küchenchef“ 22,90 €

Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Räucherlachs^d & cremigen Frischkäse^g dazu Safransauce^{g,n} & Basmatireis

„Die Schlemmerpfanne“ 23,50 €

Gegrilltes Schweinefilet in einer Waldpilzrahmsauce^g dazu reichen wir Rösti^{a,c}

Schnitzel^{a,c} Dreierlei 23,50 €

*Hüttenthal- mit Kochkäse^{g,8} überzogen

*Caprese- mit Tomate und Mozzarella^g überbacken

*Normandie- mit Camembert^g überbacken

mit Preiselbeeren verfeinert & Pommes

Edelhirsch Gulasch 23,90 €

Mit Kartoffelklößen^{a,c} und Preiselbeeren

Gänsekeule 26,90 € auf Vorbestellung

In eigener dunkler Sauce mit Rotkraut und Kartoffelklößen^{a,c}

Gänsebrust 26,90 € auf Vorbestellung

In eigener dunkler Sauce mit Rotkraut und Kartoffelklößen^{a,c}

Argentinisches Rumpsteak „Altdeutsch“ 25,90 €

medium gegrillt bedeckt mit gebratenen Zwiebeln, gegrillten Speckstreifen,^{2,3} hausgemachter Kräuterbutter^g dazu Bratkartoffel mit Speck^{2,3} & Zwiebel

Argentinisches Rumpsteak „A la Chef“ 25,90 €

Medium gebraten, mit gebratenen Champignons & Speck^{2,3} dazu Pommes frites & Kräuterbutter^g

Argentinisches Rumpsteak „Surf & Turf“ 25,90 €

Mit Black Tiger Garnelenspieß^b & Pommes frites

Argentinisches Rumpsteak „Kaiser Ludwig“ 300 g. 27,90 €

Mit hausgemachter Kräuterbutter, Zitronenecke & Pommes frites

Weineempfehlung: trockener Rotwein „Rioja Doc“ⁿ 5,50€ oder „Primitivo IGT“ⁿ 5,90 €

Salat „zur Scheune“ 15,90 €

Mit Grillgemüse, Schafskäse^g und Schnitzelstreifen^{a,c} dazu hausgemachte Panini^{a,c}

Salat „Fluss & Land“ 17,90 €

Argentinische Roastbeefstreifen trifft gebratene Black Tiger Garnelen^b dazu hausgemachte Panini^{a,c}

Aus dem Fluss & Meer

Fisch-Grillteller 27,90 €

Gegrillter Zanderfilet^d, Lachsfilet^d, Black Tiger Garnelenspieß^b mit einer Safransauce^{g,n} & Basmatireis

Zanderfilet^d 25,90 €

Mit einer Safransauce^{g,n} dazu Basmatireis

Vegetarische Alternative

Blumenkohl-Kotelett 14,90€

In Parmesan-Eihülle^{c,g} mit Tomate und Mozzarella^g überbacken dazu hausgemachtes Pesto und frische Panini^{a,c}

Weitere vegetarische Alternative

Lassen Sie sich gerne von unserem Servicepersonal inspirieren

Dessert

Panna Cotta a la Mama 4,50 €

Hausgemachte Vanille Panna Cotta^{g,1} mit Baileys und Giotto

Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu^{a,c,g} 4,50 €

Hausgemachtes Zimteis^g 4,90 €

Mit heißen Schattenmorellen

Affogato al Caffè 4,90 €

Espresso¹⁰ mit einer Kugel Vanilleeis^g

Warmer Schokoküchlein^{a,c,f,g} 5,90 €

mit Bourbon-Vanilleeis^g & Sahne^g

Gebackene Apfelringe^{a,g} 5,90 €

Verfeinert mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis^g

Bei Fragen über Inhaltsstoffe, Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an das Service-Personal

Zusatzstoffe: 1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff 3.mit Antioxidationsmittel 4.mit Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7. gewachst
8. mit Süßungsmittel 9. Mit Phosphat 10.koffeinhaltig 11. Chininhaltig 12 Kann Aktivität & Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: A.weizenhaltig A1.gerstenhaltig A2.dinkelhaltig B.Krebstiere C.Eier D.Fisch E.Erdnüsse F.Soja G.Milch H.Schalenfrüchte I.Sellerie
J.Senf K Sesam L.Lupine M.Weichtiere N.Sulfit

Alle Preise inklusive der zurzeit gesetzlich gültigen MwSt.