

Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

Auftakt in der Scheune

Herbstbruschetta

mit Walnusscreme, Kürbis, Apfel und Parmesan
14,00 Euro

Bunter Blattsalat

mit Honig-Senfdressing, Rote Bete, Apfel, Nuss
und karamellisiertem Ziegenkäse
19,00 Euro

Reisnudeln asiatisch

mit Gurke und Chili
12,00 Euro

Brotsalat

mit Tomaten, Rucolapesto und Burrata
18,00 Euro

Fenchel-Orangencremesuppe

mit Orangenmarmelade
11,00 Euro

Tomatencremesuppe

mit Riesengarnele
11,00 Euro

Scheunenklassiker

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
und Kartoffelpüree
25,00 Euro

Gebratene Kalbsleber

mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree
21,00 Euro

Hauptakt im Zimdars

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Senfsauce, Perlgraupenrisotto mit Möhre
dazu Apfel
27,00 Euro

Gebratenes Lachsfilet

mit Kartoffel-Lauchgemüse und Tomate
28,00 Euro

Hähnchencurry

mit Apfel, Paprika und Sonnenweizen
26,00 Euro

Ragout vom Hirsch

mit gelben Erbsen und Preiselbeer-Majoranschnitte
32,00 Euro

Medium gebratenes Rumpsteak

mit Grillgemüseragout, Wurzelgemüse
und Röstkartoffeln
32,00 Euro

Nacken vom Wildschwein

mit Brokkoli, Cranberry
und Buchweizen im Pilz-Fond gegart
29,00 Euro

Kartoffelgnocchi

in Trüffel-Parmesansauce
21,00 Euro

Vegane Bowl

mit Räuchertofu, Süßkartoffel, Quitte und Kürbis
21,00 Euro

Finaler Genuss

Kleine Käseauswahl

15,00 Euro

Käsekuchen

mit Blaubeere und Eiscreme
9,50 Euro

Dessert im Glas

7,50 Euro
mit Eiscreme
9,50 Euro

Kugel Eis (Tagesangebot)

2,50 Euro

echt natürlich geniessen

Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe.

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass Sie alle Gerichte nach Ihren Wünschen geniessen können.