

## 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

#### **Butternut-Kürbissuppe**

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

#### **Brust und Keule von der Oldenburger Ente**

mit Apfel, Rotkohlcreme und Semmelknödel  
32,00 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

#### **Kürbisravioli**

in Salbeisauce  
21,00 Euro

#### **Vegane Bowl**

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

### Finaler Genuss

#### **Kleine Käseauswahl**

15,00 Euro

#### **Vanille-Tonkabohnentörtchen**

mit Apfel und Joghurt  
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.