

## Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

### Auftakt in der Scheune

#### **Winterbruschetta**

mit Zwiebelmarmelade, Pflaume,  
Majoran und Parmesan  
14,00 Euro

#### **Bunter Blattsalat**

mit Holunderdressing, Apfel, Nuss  
und Flanksteakstreifen  
19,00 Euro

#### **„Persische Weihnacht“**

Oliven, Granatapfel, Walnuss, Minze und Tomate  
mit Riesengarnelen  
19,00 Euro

#### **Rinder-Carpaccio**

mit Burratacreme, Radicchio, Honig und Cashew  
19,00 Euro

#### **Butternut-Kürbissuppe**

11,00 Euro

#### **Entencremesuppe**

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 Zanderfilet**

mit Velouté, wildem Brokkoli und Ofenkartoffeln  
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

#### **Gebratener Kalbsrücken**

mit Creme von gelber Bete, Birne  
und Rote Bete-Kartoffelpüree  
32,00 Euro

#### **Pulled Wildschwein**

mit Edamame und Perl-Couscous  
29,00 Euro

#### **Kürbisravioli**

in Salbeisauce  
21,00 Euro

#### **-Vegan- Gebratener Spitzkohl**

mit Granatapfel und Pilzragout  
21,00 Euro

### Finaler Genuss

#### **Kleine Käseauswahl**

15,00 Euro

#### **Schoko und Keks**

mit Vanilleeis und Kirschen  
9,50 Euro

#### **Dessert im Glas**

7,50 Euro

#### **mit Eis**

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.