

Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

Auftakt in der Scheune

Winterbruschetta

mit Schwarzbiermarmelade, Kirsche
und Quark-Senfcreme
14,00 Euro

Bunter Blattsalat

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

Thunfischtatar

mit Mango und Zitronen-Crème fraîche
19,00 Euro

Rinder-Carpaccio

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

Butternut-Kürbissuppe

11,00 Euro

Apfel-Selleriecremesuppe

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 Erbse, 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.