

Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

Auftakt in der Scheune

Frühlingsbruschetta

mit Aprikosen, Curry-Quark und Chili
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

Karotten-Currysuppe mit Riesengarnele

12,00 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 Rote Bete-Velouté, Fenchel und Brokkolibrot
27,00 Euro

Gebratenes Lachsfilet

mit Kartoffel-Lauchgemüse und Tomate
28,00 Euro

Geschmorte Lammkeule

mit Minzsauerkraut, Nuss-Perl couscous
und Preiselbeer
32,00 Euro

Roastbeef medium

mit Vanille-Möhrencreme, Blumenkohl
und Ofenkartoffeln
34,00 Euro

Gebratenes Maishähnchen

mit Borlotti-Bohnenrisotto und Radieschen
26,00 Euro

Parmesanravioli

mit Tomatensugo
21,00 Euro

-Vegan- Gebratener Spitzkohl

mit Granatapfel und Pilzragout
21,00 Euro

Finaler Genuss

Kleine Käseauswahl

15,00 Euro

Vanille-Polentaschnitte

mit Erdbeersöße, Apfelgel und Schokoladeneis
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.