

Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

Auftakt in der Scheune

Herbstbruschetta

mit Traubenmarmelade, Creme von
Kräutersaitlingen und Walnuss
13,00 Euro

Bunter Blattsalat

mit Rote Bete-Dressing, Nüssen
und Flanksteakstreifen oder Garnelen
17,00 Euro

„Törtchen“

von Pumpernickel, Marone und Zwetschge
12,00 Euro

Cremesuppe von Schwarzwurzel

mit Jakobsmuschel
11,00 Euro

Kürbiscremesuppe

mit Riesengarnele
11,00 Euro

Scheunenklassiker

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
und Kartoffelpüree
26,00 Euro

Gebratene Kalbsleber

mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree
23,00 Euro

Hauptakt im Zimdars

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Rote Bete, Apfel und Kartoffel à la crème
27,00 Euro

Gebratenes Lachsfilet

mit Ratatouille und Kartoffeln
28,00 Euro

Roastbeef medium

mit getrüffelnder Erbsencreme, gelben Blumenkohl
und Nuss-Kräuter-Kartoffeln
34,00 Euro

Pulled Wildschwein

mit wilden Brokkoli und Wirsingbrot
29,00 Euro

Zitronen-Maishähnchenbrust

mit Bohnen-Risotto
25,00 Euro

Kürbisravioli

mit Béchamelsauce und geräucherter Sellerie
21,00 Euro

-Vegan- „Auberginenschnitzel“

mit Ratatouille und Kartoffeln
21,00 Euro

Finaler Genuss

Kleine Käseauswahl

16,00 Euro

Apfel-Crumble

mit Granatapfel und Zimteis
9,50 Euro

Panna Cotta im Glas

mit Erdbeere
7,50 Euro

plus Eiscreme

9,50 Euro

Kugel Eis (Tagesangebot)

3,00 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.