

Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

Auftakt in der Scheune

Winterbruschetta

mit Rote Bete, Creme von Fetakäse
und Walnuss
13,00 Euro

Bunter Blattsalat

mit Honig-Senfdressing, Beluga-Linsen
und Croûtons
dazu Flank-Steakstreifen oder Garnelen
17,00 Euro

Cremiges Rauchlachstatar

mit Gurkengelee und Pumpernickel
15,00 Euro

Cremesuppe von Erbse und Curry

10,00 Euro

Vanille-Möhrencremesuppe

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 Zanderfilet

mit Gurkenragout, Sesam und Süßkartoffel
27,00 Euro

Gebratenes Lachsfilet

mit Risotto „Moros y Cristianos“
mit schwarzen Bohnen und Paprika
28,00 Euro

Maishähnchenbrust

mit Bohnenragout und schwarzer Polenta
25,00 Euro

Geschmorter Schaufelbraten vom Rind

mit Mini-Möhren und Kartoffel-Meerrettichpüree
29,00 Euro

Entrecôte

mit Rotkohlcreme, Wurzelgemüse
und Blumenkohlbrot (warm)
29,00 Euro

Ricotta-Frühlingsgemüse-Ravioli

mit Tomatensauce und geräuchertem Sellerie
21,00 Euro

-Vegan- „Nussbraten“

mit Zwiebeljus, Rosenkohl und Kartoffeln
21,00 Euro

Finaler Genuss

Kleine Käseauswahl

16,00 Euro

Crème brûlée

mit Karamelleis
11,00 Euro

Brownie

mit weißem Schokoladenmousse, Kirsche
und Pistazieneis
11,00 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.