

Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

Auftakt in der Scheune

Frühlingsbruschetta

mit Rucola-Pesto, Erdbeermarmelade
und Schinken
14,00 Euro

Bunter Blattsalat

mit Honig-Zitronendressing, Apfel, Möhre,
Aprikose und Garnelen
17,00 Euro

Pastrami-Sandwich 2.0

Roggenbrot, Dillgurke-Chutney und Senfcreme
16,00 Euro

Grillgemüse-Tatar

mit Riesengarnele, geröstetem Brot
und Knoblauch
16,00 Euro

Cremesuppe von Zucchini

10,00 Euro

Blumenkohlcremesuppe

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 Radieschen, grünem Spargel
und cremiger Polenta
26,00 Euro

Geschmorter Schaufelbraten vom Rind

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

Roastbeef medium

mit Jus, Edamame und Kräuter-Kartoffeln
32,00 Euro

Ricotta-Frühlingsgemüse-Ravioli

mit Béchamelsauce und geräuchertem Sellerie
21,00 Euro

-Vegan- Brokkoli-Gnocchi

mit Tomatensauce und Nüssen
21,00 Euro

Finaler Genuss

Panna Cotta

mit Erdbeere
11,00 Euro

Käsekuchen

mit Toffee, Beeren und Schokoladeneis
12,00 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.