

## Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

### Auftakt in der Scheune

#### Sommerbruschetta

mit Ricottacreme, Orangenmarmelade  
und Fenchel  
14,00 Euro

#### Bunter Blattsalat

mit Joghurt-Zitronendressing  
und Riesengarnelen  
16,00 Euro

#### Hähnchenstreifen

mit Risotto und Curry  
16,00 Euro

#### Vanille-Milchcremesuppe

11,00 Euro

### Scheunenklassiker

#### Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel mit Preiselbeeren  
und Kartoffelpüree  
27,00 Euro

#### Gebratene Kalbsleber

mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree  
24,00 Euro

### Hauptakt im Zimdars

#### Gebratenes Zanderfilet

mit Gurkenragout, Sesam, Chili und  
Südkartoffel  
27,00 Euro

#### Gebratenes Lachsfilet

mit Pak-Choi und Perlcouscos  
28,00 Euro

#### Maishähnchenbrust

mit einer Grillgemüse-Kartoffelpfanne  
26,00 Euro

#### Geschmorter Schaufelbraten vom Rind

mit Milchreis  
und Kartoffel-Meerrettichpüree  
29,00 Euro

#### Roastbeef medium

mit Gremolata und Steakhouse-Pommes  
32,00 Euro

#### -Vegan- Brokkoli-Gnocchi

mit konfierten Tomaten und Nusspesto  
21,00 Euro

### Finaler Genuss

#### Panna Cotta

mit Erdbeereis  
11,00 Euro

#### Schokoladenmousse

mit Beeren und Eisceme  
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.