

Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

Auftakt in der Scheune

Herbstbruschetta

mit Zwiebelmarmelade,
Bohne und Apfel
14,00 Euro

Bunter Blattsalat

mit Weintraubendressing
Kürbis und Nüssen
16,00 Euro

Ziegenkäse-Panna Cotta

mit Tomatenmarmelade
und Basilikumpesto
14,00 Euro

Cremesuppe von roter Linse und Birne

11,00 Euro

Scheunenklassiker

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
und Kartoffelpüree
27,00 Euro

Gebratene Kalbsleber

mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree
24,00 Euro

Hauptakt im Zimdars

Filet vom schwarzen Heilbutt

mit Betevelout, Creme von gelber Bete
und Ofenkartoffeln
27,00 Euro

Gebratenes Lachsfilet

mit Pak-Choi und Perlcouscos
28,00 Euro

Maishähnchenbrust

mit Spitzkohl, Buchweizen und Pimientos
26,00 Euro

Geschmorte Rehkeule

mit Rotwein-Schalotten
und Kartoffel-Rosenkohl
34,00 Euro

Roastbeef medium

mit Gremolata und Steakhouse-Pommes
32,00 Euro

Südkartoffelcurry

mit Blumenkohl und Erbsen
21,00 Euro

-Vegan- Brokkoli-Gnocchi

mit konfierten Tomaten und Nusspesto
21,00 Euro

Finaler Genuss

Apfelkuchen mit Malagaeis

9,00 Euro

Grießflammerie

mit Zwetschge und Zimteis
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.