Essen und Trinken –
Zeit zum Geniessen

Auftakt in der Scheune

Winter-Bruschetta
mit Dattelfrischk□se,
Fenchel und Orangenmarmelade
14,00 Euro

Bunter Blattsalat
mit Apfeldressing
Granatapfel und Pekann□ssen
16,00 Euro

Feigenmousse
mit Ziegenk□se
und Crostini
14,00 Euro

Cremesuppe vom Butternuss-K□rbis
11,00 Euro

Scheunenklassiker

Wiener Schnitzel
Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
und Kartoffelp□ree
27,00 Euro

Gebratene Kalbsleber
mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelp□ree
24,00 Euro

Hauptakt im Zimdars

Filet vom schwarzen Heilbutt
mit Velout□, Rote Bete, Muskatk□rbis
und Kartoffel
27,00 Euro

Gebratenes Lachsfilet
mit Spitzkohl, Marone und Couscous
28,00 Euro

Maish□hnchenbrust
mit Lauch, Polenta und Kr□utersaitlingen
26,00 Euro

Geschmorte Rehkeule
mit Rotwein-Schalotten
und Kartoffel-Rosenkohlp□ree
34,00 Euro

Roastbeef medium
mit Gremolata und Steakhouse-Pommes
32,00 Euro

S□□kartoffelcurry
mit Blumenkohl und Erbsen
21,00 Euro

-Vegan- Blumenkohl-Gnocchi
mit Birnen-B□chamel und Rote Bete
21,00 Euro

Finaler Genuss

K□sekuchen
mit Kirsche, Buchweizen-Schokocrunch
und Salz-Karamell und Eis
12,00 Euro

Zimt-Panna Cotta
mit Zwetschge und Eis
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.