

15.Mai – 20 Jahre Scheune  
Unser Jubiläumsmenü „spezial“

Kleine Häppchen aus unserer 1.Speisekarte

Tafelspitzsülze mit grüner Soße

\*\*\*

Gebackenes Maischollenfilet  
auf Salat von Neuen Kartoffeln

\*\*\*

Knoblauchsüppchen  
mit frischer Gartenkresse

\*\*\*

Gebratener grüner Spargel  
mit Parmaschinken

\*\*\*

Seeteufel-Medaillons vom Grill  
auf weißer Pfefferrahm mit Spinat

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken  
auf breiten Bohnen

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Sauerrahmmouse

inklusive Aperitif, Wein, Mineralwasser und Kaffee

**€ 60,00 p.P.**