

# Vegetarisches Oster-Menü

## Burrata aus Büffelmilch

mit Ochsenherztomate, Bärlauchcreme, Roggenbrotroutons und Kresse

€ 18,00

## Brunnenkressesüppchen

mit Caponata und pochiertem Ei

€ 11,50

## Limettenrisotto

mit Gurken-Salsa und Parmesan-Chip

€ 17,00

## Hausgemachtes Frucht-Sorbet

€ 4,50

## Eschmarer Spargel-Ragout

mit Morcheln/Shitake, Kräuter-Buchteln und Kartoffelstroh

€ 28,00

## Eschmarer Rhabarber und Schichtkäse

mit Himbeercoulis, Löwenzahn und Basilikum

€ 16,00

Menü komplett € 65,00

Menü **ohne ZWG** € 57,00

**Allergie Hinweis:** In unserer Küche verarbeiten wir jeden Tag frische Produkte. Demnach auch Eier, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fische, Erdnüsse, Krebstiere (Krustentiere), Nüsse (Schalenfrüchte), Weichtiere (Mollusken), Schwefeldioxid, Sulfid und Lupine. Sollten Ihr Allergien oder Unverträglichkeiten haben, spricht uns bitte rechtzeitig an. Gerne ändern wir dann entsprechend die Speisen. Bitte beachtet dass **alle** unsere Speisen trotzdem Spuren der Allergene enthalten können! **Weitere Auskünfte erhaltet Ihr gerne bei unserem Service.**

**Beachtet bitte weiter,** dass wir aus Kassen technischen Gründen Rechnungen nur Tischweise ausstellen können. Sollten Ihr getrennte Rechnungen wünschen, gebt das bitte bei der Reservierung oder der Bestellung an. Bei Rechnungsbeträgen über 150,- Euro benötigt das Finanzamt eine formelle Rechnung mit Adresse des bewirteten Unternehmens. Bitte lasst uns wissen, ob Ihr die Rechnung steuerlich geltend machen möchtet. Die Erstellung einer formellen Rechnung im Nachhinein ist nicht möglich!

**Gebt bitte** ebenfalls spätestens bei Bestellung der Rechnung an, wie Ihr bezahlen möchtet. Ob bar, mit EC, Master- oder Visakarte.

**Solltet Ihr einen Gutschein von uns haben,** bitte spätestens bei der Rechnungsbestellung sagen. Nach Ausdruck ist keine Verrechnung mehr möglich!  
**Und jetzt wünschen wir einen genussvollen Aufenthalt in der Scheune!**

# Guido's Oster-Menü

## Tatar vom Gelbflossen Thunfisch

mit gedörrten Tomaten, Kalamansi-Buttermilch-Espuma und Kresse

oder

## Cecina de Leon

an Spinatsalat mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Bergkäse

\*\*\*

## Pot au feu vom Eifelkaninchen und Seawatergarnele

im Krustentiersud mit Eschmarer Spargel und Kartoffelstroh

\*\*\*

## Gegrillter Pulpo auf Safran-Fregola

mit karamellisiertem Fenchel, Fenchel-Salciccia und Rouille

\*\*\*

## Hausgemachtes Frucht-Sorbet

\*\*\*

## Eifeler Lammrücken mit Kräuterhaube

oder

## Saltimbocca von der Perlhuhnbrust

mit Artischockenmousseline, Caponata, Bärlauchgnocchi und Jus

\*\*\*

## Schmitz-Mertens Kaffee/Eierlikör/Valrhona Schokolade

€ 16,00

Menü komplett 6-Gang € 89,00

Menü 5-Gang **ohne** Suppe € 75,00

Menü 5-Gang **ohne** ZWG € 69,00

Menü 3-Gang (VSP/HG/Dessert) € 63,00

**MÖGLICHE ÄNDERUNGEN BLEIBEN UNS JEDERZEIT VORBEHALTEN!**

## Dazu unser besonderes Wein-Angebot!

Gönnen Sie sich eine kleine Weinprobe!

Verschiedene von uns auf Ihr Menü abgestimmte, korrespondierende Weine

€ 29,00 5-Gang, € 36,00 6-Gang

## Oder vielleicht doch lieber alkoholfrei?

Rebsorten reine Bio-Trauben- und Fruchtsäfte  
der Privatkellerei Van Nahmen.

Passend von uns zu Ihren Speisen ausgewählt

€ 23,00 5-Gang, € 28,00 6-Gang