



Sorgen dafür, dass die gute Laune im Gasthof Zur Scheune nicht zu kurz kommt: Gabi und Guido Radermacher.

Linie um den herzlichen Service kümmert. Übrigens können alle Menükomponenten auch einzeln bestellt werden. Ergänzend dazu gibt es unter dem verheißungsvollen Namen „Guido's SommerLust“ wechselnde À-la-carte-Gerichte wie gegrilltes Filet vom Piemonteser BioRind aus der GenussEifel mit Caesar Salad; kross gebratener Kaninchen-Rücken im Speckmantel mit Kräuter-Frischkäse-Mousse, Honig-Karotten und Parmesan-Chip oder Supreme vom Eifeler Prachthahn auf Fenchel-Safran-Salat mit Hummus und geröstetem Blumenkohl. Für noch mehr lukullische Auswahl sorgen Aktionen wie „Fro(h)kost“ – Fisch, Fleisch und Salate zum Mitnehmen für zu Hause im praktischen Weckglas – und jetzt im September (3. bis 18.9.21) das „Hummer-Festival“. Hummergenuss in allen Varianten, serviert in kleinen Häppchen zum Durchprobieren oder als einzelnes Gericht à la carte. Und unter dem Motto „Scheune on Tour“ nutzt man ganz bequem den Rundum-sorglos-Catering-Service der Radermachers für das private Event. ■

GASTHOF ZUR SCHEUNE

## SO KÖSTLICH geht regional

Wer in Troisdorf und Umgebung so richtig gut schlemmen möchte, geht in den Gasthof Zur Scheune. Im ländlichen Ortsteil Eschmar gelegen, pflegen Gabi und Guido Radermacher dort seit knapp einem Vierteljahrhundert (nächstes Jahr wird das 25. Jubiläum gefeiert) eine ehrliche Frischeküche mit saisonalen, zumeist regionalen Zutaten. „Regionalität war für uns schon immer eine Selbstverständlichkeit und keine Option. Das brauchen wir gar nicht extra herausstellen, wie das heute bei vielen Kollegen Usus ist. Wir kaufen zum Beispiel bei Produzenten in der Eifel und im Westerwald, die wir lange persönlich kennen. Keine langen Wege, keine bösen Überraschungen. Und das schmeckt man einfach. Trotzdem soll das für uns

kein Dogma sein. Meeresfrüchte und Fisch kommen eben aus dem Atlantik oder dem Mittelmeer, kein Thema“, erklärt Gastgeber und Küchenchef Guido Radermacher seine Philosophie.

Das kleine Fachwerkhäuschen mit den markanten roten Fensterrahmen begeistert innen mit einem gemütlich stilvollen Ambiente und urigem Flair. Bei warmem Sommerwetter lockt die helle, gemütliche Terrasse in den lauschigen Innenhof. Auf der Speisekarte wetteifern zwei köstliche Menüs um die Gunst der Gäste: das Fünf-Gang-Scheunen-Menü, dessen Zutaten grundsätzlich regional sind (außer Fisch), sowie das vegetarische Menü, ebenfalls in fünf Gängen serviert. „Das vegetarische Menü bieten wir übrigens seit unserer Eröffnung vor 24 Jahren an. Also lange, bevor vegetarische Ernährung zum Hype wurde. Unsere Gäste schätzen die kreative und oft raffiniert-überraschende Zusammenstellung“, verrät Gabi Radermacher, die gelernte Köchin ist, aber sich in erster

### Gasthof Zur Scheune

Inhaber: Guido und Gabi Radermacher  
Rheinstraße 66, D-53844 Troisdorf-Eschmar

Telefon: 0 22 41 / 40 05 55

Telefax: 0 22 41 / 40 72 55

E-Mail: [zurscheune@t-online.de](mailto:zurscheune@t-online.de)

Internet: [www.zur-scheune-troisdorf.de](http://www.zur-scheune-troisdorf.de)

Öffnungszeiten Küche:

derzeit Mi. bis Sa. 18.00 – 19.30 Uhr

Küchenannahme

Ruhetage: derzeit Sonntag, Montag, Dienstag

(aktuelle Infos auf der Webseite)

Kreditkarten: Mastercard, Visa, EC-Karte