



**Menü: Abholung Wochenende 29.01. und 05.02.**

## Gewürzlachs-Tranchen mit Blumenkohl-Linsensalat

**(vegi: Gebackener Capros mit Blumenkohl-Linsensalat)**

Gewürzlachs und Blumenkohl-Linsensalat dekorativ anrichten. Darauf achten, dass beide Komponenten nicht zu kalt sind. Dazu einen leckeren Rucola-Salat mit Olivenöl und Balsamico, perfekt! Capros auf ein Backblech legen und bei 180° im vorgeheizten Backofen ca. 12min. backen. Mit dem Blumenkohl-Linsensalat und Rucola anrichten.

\*\*\*

## Medaillons vom Eifeler Glücksschwein

mit Champignon-Lauchgemüse und Döppekoche

**(vegi: Kastenpickert (westf. Kartoffel-Spezialität) mit Champignon-Lauchgemüse)**

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Glücksschwein-Medaillons und den Döppekoche auf ein Backblech legen und ca. 6-8 Minuten braten. Parallel den Beutel mit dem Gemüse in einen Topf mit heißem Wasser legen und 20-25 Minuten sieden lassen. Anschließend alles miteinander anrichten. Bei der vegetarischen Variante nur den Kastenpickert anstelle des Fleisches auf das Blech legen. Gemüse im Wasserbad wie gehabt erwärmen.

Dazu passt sehr gut ein bunter Salat und ein kräftiger Weißwein!

\*\*\*

## Topfensoufflé im Glas

mit eingewecktem Obst

Deckel auf, Obst dazu, fertig!

**Menü-Preis: Fisch-Fleisch-Dessert € 38,50**

**Menü-Preis: Vegetarisch € 26,50**

**Sie möchten noch einen passenden Wein dazu, kein Problem!  
Sprechen Sie uns bei der Bestellung einfach an, danke!**

**Letzte Bestellmöglichkeit:**

**Immer dienstags (16.00 Uhr) vor dem Abholtermin!**

**Gilt nur solange der Vorrat reicht! Änderungen bleiben uns vorbehalten.**

Tel: 02241 400 555 [www.zur-scheune.de](http://www.zur-scheune.de)



Rheinstrasse 66, 53844 Troisdorf-Eschmar