

# Weihnachten 2016

## Menü 1

Eifeler Reh-Terrine an Rote Bete  
mit Birnenschutney, Frisée und Feldsalat

\*\*\*

Confierte Lachsforelle aus heimischen Gewässern  
an Sauerkraut mit getrüffeltem Kartoffelschaum

\*\*\*

Tranchen von der Barbarie-Enbrust  
auf Cassisjus mit gebackenem Pilzröllchen,  
Blattspinat und Petersilienwurzel-Specktörtchen

\*\*\*

Lauwarmer Spekulatius-Knödel  
mit hausgemachtem Mandelsplittereis und Apfelschaum

59,00

## Menü 2

Weißes Heilbuttfilet vom Grill an Linsensalat  
mit Curry-Orangendip und Chorizo-Chips

\*\*\*

Spinatschaum-Süppchen  
mit Rotbarbenfilet auf Oliven-Tomatensalsa

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet und Ochsenchwanz  
auf Zwiebelsud mit Vanille-Karottenpüree und Fregola-Sarda

\*\*\*

Moccamousse im Baumkuchenmantel  
mit geeister Nougatpraline

62,00

# im Gasthof Zur Scheune

## Vegetarisches Menü

Frischer Trüffel auf Lauchsalat  
mit pochiertem Junghennenei

\*\*\*

Spinatschaum-Süppchen  
mit provenzalischem Gemüse

\*\*\*

Gebackene Pilzkroketten  
an Petersilienwurzel-Törtchen  
mit Vanille-Karottencreme

\*\*\*

Moccamousse im Baumkuchenmantel  
mit geister Nougatpraline

49,00

## Frohe Weihnachten



und alles Gute, Glück und Gesundheit  
für das neue Jahr 2017

**Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!**