

Weihnachten 2019

Menü 1

Feine Gänsebrust mit karamellisierten Maronen
eingewecktem Kürbis und Feldsalatröschen

An der Haut gebratenes Zander-Filet
auf Gräwes mit Rieslingschaum

Eifeler Rinderfilet-Medaillon
auf Preiselbeerjus
mit Schwarzwurzel-Kartoffelstrudel
und Vanille-Karottenpüree

Kaffee-Schokoladen-Tartelette

€ 69,00

Menü 2

Zweierlei von der Westerwälder Forelle
Rote Bete-Chips, Pumpernickel und eigener Kaviar

Praline vom Spanferkel
an Petersilienwurzel-Püree mit Senfschaum

Saltimbocca vom Eifeler Wildschwein
auf karamellisiertem Fenchel
mit Mumbai-Curry und Spinatpolenta

„Linzer-Schnitte“ mit Apfel-Preiselbeereis

€ 69,00

im Gasthof Zur Scheune

Vegetarisches Menü

Rote Bete-Meerrettich Torte
an Feldsalatröschen
mit Pumpernickel-Erde, Kürbis und Maronen

Karotten-Ingwer-Essenz
mit Walnuss-Ravioli

Gebackener Schwarzwurzel-Strudel
auf Steinpilzen in Rahm
mit Vanille-Karottenpüree

„Linzer-Schnitte“ mit Apfel-Preiselbeereis

49,00



Alles Gute, Glück und Gesundheit
für das neue Jahr 2020

wünscht Ihnen

Familie Radermacher und das Scheunen-Team