

Speisekarte

Scheunen-Menü

Sous vide gegarter Spanferkelrücken

oder wahlweise

Tranche vom weißen Heilbutt

an hiesiger Rote Bete

mit Meerrettich, Feldsalat und Röstbrotchips

Geflämmte Westerwälder Lachsforelle

auf gerösteten Pastinaken und Süßkartoffeln

mit lauwarmer Kapernvinaigrette

Eifeler Rehnüßchen rosa gebraten

oder wahlweise

Suprême vom Schwarzfederhuhn

mit geschmortem Schwarzkohl

Pflaumenbrot und Estragonjus

Eisparfait von der Valrhona-Schokolade

mit Preiselbeeren und Schoko-Bruch

Menü 4-Gang € 79,00

Menü 3-Gang (VSP/HG/Dessert) € 65,00

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.

Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!

Bei uns gilt die 3G-Regel, und die aktuelle Corona-Schutzverordnung!

Gasthof Zur Scheune

Vegetarisches Menü

Geröstete Pastinaken und Süßkartoffeln
mit lauwarmer Kapernvinaigrette und Feldsalat

Apfel-Maronensüppchen

mit kleinem Rotkohlstrudel

Getrüffeltes Blumenkohl-Kartoffelsoufflé
auf schwarzem Linsenschaum
mit gerösteten Blumenkohl und Gemüse-Chip

Schokoladen-Maultasche

mit Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof
Birnenchutney, Eis und Pesto

Menü 4-Gang € 69,00

Fröhliche Weihnachten
und
alles Gute, Glück und Gesundheit
für das neue Jahr 2023

wünschen Euch

Familie Radermacher und das Scheunen-Team