

Speisekarte

Scheunen-Menü

Terrine von Eifeler Reh und Weidegans

oder

Moussetörtchen von der Westerwälder Forelle
mit Feldsalat vom Bauer Fritzen und Kartoffeldressing

Ahrenhorster Weißer Waller
auf Blattspinat mit Meerrettichsoße

Eifeler Rinderfilet-Medailon

oder

Bergische Entenbrust rosa gebraten
mit Schwarzwurzeln, Kartoffelbaumkuchen und Jus

Christstollen Eisparfait
mit Schokoladenküchlein und Vanille-Rhabarber

Menü 4-Gang € 82,00 / Menü 3-Gang € 75,00

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!

Gasthof Zur Scheune

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof

an fermentierter Roter Bete

mit Feldsalat vom Bauer Fritzen, Walnusskrokant und Feigen

Fenchel in Safran-Gemüsesud geschmort

auf Blattspinat

Konfierte Petersilienwurzeln mit Steinpilzravioli

auf Schwarzwurzeln in Rahm

Orangen-Törtchen

mit karamellisiertem weißen Schokoladeneis

Menü 4-Gang € 75,00

Dazu unser besonderes Wein-Angebot!

Gönnen Sie sich eine kleine Weinprobe!

Verschiedene von uns auf Ihr Menü abgestimmte, korrespondierende Weine

€ 29,00 4-Gang

Oder vielleicht doch lieber alkoholfrei?

Rebsorten reine Bio-Trauben- und Fruchtsäfte

der Privatkellerei Van Nahmen.

Passend von uns zu Ihren Speisen ausgewählt

€ 23,00 4-Gang