

Scheunen-Klassiker

Feldsalat mit Kartoffeldressing
karmellisierten Walnüssen, Friesisch Blue und Granatapfelkernen
€ 9,50

Seehecht-Loin vom Grill
auf Schwarzkohl mit Schwenkkartoffeln und Rieslingschaum
€ 36,00

Filet vom Adlerfisch an der Haut gebraten
mit Wintercous-Cous, Wurzelgemüse und Safranschaum
€ 38,00

Backfisch mit Gurken-Kartoffelsalat
und hausgemachter Remoulade
€ 29,00

Entrecote/Kalb/Prachthahn
mit Pfefferjus, Petersilienwurzeln, Schwarzkohl und Rosmarinkartoffeln
€ 36,00

Backensholzer Rohmilchkäse
€ 16,00

Änderungen bleiben uns jederzeit vorbehalten, danke für Ihr Verständnis!

Vegetarisches Menü

„Eifelmilde“ vom Vulkanhof

an Roter Bete mit Feldsalat und karamellisierten Walnüssen

Curryschaumsüppchen

mit Falafel und Shitakepilzen

Wintercous-Cous

mit geschmortem Fenchel und Safran-Orangensud

Frucht-Sorbet

Gebratene Spinatnocken

auf Petersilienwurzeln mit Belper Knolle und Tomaten-Ragout

Dessert Karte

Vegetarisches Menü komplett € 72,00

Menü ohne Suppe € 62,00, ohne ZWG € 59,00

Dazu empfehlen wir:

Rebsorten-reine Bio-Traubensäfte

der Privatkellerei Van Nahmen. Passend zu Ihren Speisen.

€ 23,00 5-Gang, € 28,00 6-Gang

Guido's Fisch-Menü

Ceviche von der Jakobsmuschel

mit Mango, Avocado und Koriander

€ 28,00

Hummerravioli/Garnele

im Currysud mit Algen

€ 18,00

Ahrenhorster Wallerfilet

an Wintercous-Cous mit Gewürzbalsamico

€ 28,00

Frucht-Sorbet

€ 4,50

Skrei-Loin an der Haut gebraten

oder

Saltimbocca vom Eifeler Prachthahn

auf karamellisiertem Fenchel mit Spinatnocken und Rieslingschaum

€ 42,00

Dessert Karte

€ 16,00

Scheunen-Menü komplett € 89,00

Scheunen-Menü ohne ZWG € 75,00

Scheunen-Menü 3-Gang (VSP/HG/Dessert) € 65,00

Dazu unser besonderes Wein-Angebot!

Gönnen Sie sich eine kleine Weinprobe!

Verschiedene von uns auf Ihr Menü abgestimmte, korrespondierende Weine

€ 29,00 5-Gang, € 36,00 6-Gang