

Weihnachten 2025

Scheunen-Menü

Lauwarme Terrine von der Eifeler Freilandgans
an fermentiertem Rotkohl mit Feigenchutney und hiesigem Feldsalat
oder

Westerwälder Forellenmousse-Törtchen
mit Krabbenschmand, Feldsalat und Granatapfel

Loin vom Island-Kabeljau mit der Haut gebraten
auf Graupen-Senfrisotto mit Wirsingchips

Eifeler Hirschrücken und geschmortes Nüsschen
oder

Filet von der Eifel-Färse rosa gebraten
mit Flower Sprouts, Waldpilzflan, Portweinjus und Kasten Pickert

Bretonisches Mürbteig-Törtchen
mit in Honig gebratenen Äpfeln,
Safrancreme und Valrhona-Chiboust

Menü 4-Gang € 89,00 / Menü 3-Gang € 79,00

Frohe und friedvolle Weihnachten!



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, Sulfite 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!

im Gasthof Zur Scheune

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse-Törtchen auf Schoko-Walnussbrot
an fermentiertem Rotkohl mit Granatapfel

Schaumsüppchen von Petersilienwurzeln
mit allerlei Petersilie

Getröffelter Waldpilzflan
auf Graupen-Risotto, Flower Sprouts und Wirsingchips

Birnen-Buchtel aus dem Ofen
mit Lebkuchenmousse und Pralineneis

Menü 4-Gang € 79,00



wünschen Euch

Familie Radermacher
und das Scheunen-Team