

Tapas, Mezze, Pintxos, Cicchetti, Mezedes.....

....oder einfach nur...



Teilen macht glücklich!

Nur für Euch! Lust auf ein paar „Kleinigkeiten“ und ein Gläschen Wein dazu? Bestellt und teilt wie's Euch gefällt - halt

Quer über'n Tisch!

Vegetarisch

- Gegrillte Kräuterseitlinge mit Bohnenaioli und Rucola € 9,50
- Friesisch Blue mit Eschmarer Roter Bete süß-sauer € 9,50
- Falafel, „Lachsmöhren“ und Zitronenjoghurt € 12,50
- Westfälischer Kartoffelauflauf mit Trüffel-Mayonnaise € 13,50

Fisch

- Ikarimi-Lachs Tataki mit Eschmarer Spargel süß-sauer € 16,50
- Adlerfisch, Blattspinat und Curryschaum € 18,50
- Skrei-Loin, Honig-Karotten und Knoblauchsud € 18,50
- Jakobsmuscheln, Mönchsbart und Chorizo € 18,50

Fleisch

- „Armer Ritter“, Spanferkelschinken, Spinat, Brioche € 14,00
- Eifeler Kaninchenleber, Eschmarer Spargel süß-sauer € 16,00
- Geschmorte Kalbsbäckchen mit Schwarzkohl € 22,00
- US-Onglet an Mie-Nudelsalat asiatisch € 22,00
- Kikok-Hühnchen, Couscous und Rouille € 22,00

Beilage

- Portion Ofenkartoffeln € 6,50
- Hausgemachtes Brot und dreierlei Dips € 6,50

Scheunen-News 2025

CHILLEN & GRILLEN IMMER FREITAGS



HUMMERFESTIVAL VOM 18. - 27. SEPTEMBER



KULINARISCHES HIGHLIGHT IM HERBST



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, sprecht 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.**

Beachtet bitte weiter, dass wir aus Kassen technischen Gründen Rechnungen nur Tischweise ausstellen können. Sollten Ihr getrennte Rechnungen wünschen, gebt das bitte bei der Reservierung oder der Bestellung an. Bei Rechnungsbeträgen über 150,- Euro benötigt das Finanzamt eine formelle Rechnung mit Adresse des bewirteten Unternehmens. Bitte lasst uns wissen, ob Ihr die Rechnung steuerlich geltend machen möchtet. Die Erstellung einer formellen Rechnung im Nachhinein ist nicht möglich!

Gebt bitte ebenfalls spätestens bei Bestellung der Rechnung an, wie Ihr bezahlen möchtet. Ob bar, mit EC, Master- oder Visakarte.

Solltet Ihr einen Gutschein von uns haben, bitte spätestens bei der Rechnungsbestellung sagen. Nach Ausdruck ist keine Verrechnung mehr möglich!
Und jetzt wünschen wir einen genussvollen Aufenthalt in der Scheune!



Hygge ist ein Lebensgefühl das einfach glücklich macht!
 Es bedeutet Gemütlichkeit (unsere Scheune), Angenehmes und Nettes (Ambiente und das Scheunen-Team), sowie Gutes (die Küche) zu genießen! Bei unseren dänischen Freunden im Urlaub erprobt, und für Scheunen tauglich empfunden, möchten wir Euch Hygge gerne etwas näher bringen.

FROKOST - ein dänischer Lunch für die ganze Familie!
 Preis p.P. € 69,00 (ohne Getränke)

Smørrebrød

Thunfisch/Frischkäse/Friesisch Blue/Glücksschwein

Rauch-Matjes, Eismeergarnelen, Tafelspitz

Eschmarer Spargel, Kimchi, Kürbis

Paprikaschaumsuppe mit Pimentos

Wahlweise

Ossobuco vom Münsterländer Kalb

oder

Westerwälder Lachsforelle

Buntes Marktgemüse, Makkaroniauflauf

Himbeer-Rhabarberstrudel

mit frischen Erdbeeren

€ 69.00 p.P. ohne Getränke

FROKOST NUR TISCHWEISE!

Änderungen in der Speisenfolge bleiben uns vorbehalten!
 Bitte beachten Sie unsere Allergene Hinweise auf der Speisekarte.