

# Scheunen-Menü

## Beizlachs-Tatar mit Forellen-Kaviar

Gurke, Avocado und Sauerteig-Chips  
oder

## Eifeler Kaninchenleber

Roter Beete süß-sauer, Rucola und Paprika-Walnusscreme  
€ 26,00

## Kross gebratenes Makrelenfilet

im Bärlauchschaumsüppchen  
€ 14,00

## Felchenfilet aus dem Laacher See

an mediterranem Curry-Schwarzkohl  
ZWG € 28,00 / HG € 42,00

Hausgemachtes Frucht-Sorbet  
€ 4,50

## Skrei-Loin mit der Haut gebraten

alternativ:

## Ahrtaler Weidelamm

Eschmarer Spargel, Kartoffelgnocchi, Kräuserseitlinge  
€ 46,00

## Lauwarme Topfenknödel

Kumquats und Kalamansisorbet  
€ 16,00

**Menü komplett € 95,00**

Menü ohne Suppe € 85,00 ohne Zwischengang € 82,00

Menü 3-Gang (VSP/HG/Dessert) € 79,00

## Dazu unser besonderes Wein-Angebot!

Gönnen Sie sich eine kleine Weinprobe!

Verschiedene von uns auf Ihr Menü abgestimmte, korrespondierende Weine  
€ 42,00 5-Gang / € 34,00 4-Gang / € 26,00 3-Gang

# Vegetarisches Menü

## Gerösteter Blumenkohl

Couscous, Bohnenaioli, Rucola, Grissini

€ 24,00

## Bärlauchschaumsüppchen

gebratene Kräuterseitlinge und Kresse

€ 12,00

## Lauwarmer Büffel-Burrata

Blattspinat, Pesto

€ 24,00

## Hausgemachtes Frucht-Sorbet

€ 4,50

## Makkaroni-Spinat-Tartelettes

Tomatensugo, Fontina-Bergkäse und Parmesan

€ 28,00

## Rhabarber-Mascarpone-Törtchen

gebackene Schichtkäsenocke und Brennessel-Frischkäseis

€ 16,00

## Menü komplett € 79,00

Menü ohne ZWG € 65,00 Menü ohne Suppe € 69,00

## Oder vielleicht doch lieber alkoholfrei?

Rebsorten reine Bio-Trauben- und Fruchtsäfte  
der Privatkelterei Van Nahmen.

Passend von uns zu Ihren Speisen ausgewählt

€ 23,00 4-Gang, € 28,00 5-Gang

**Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!**