

# Scheunen-Menü

## Tataki vom Ikarimi-Lachs

Mie-Nudelsalat, Bärlauchcreme und süß-saure Tomaten  
oder

## Coppa vom Eifeler Glücksschwein

Süßkartoffel-Chorizosalat, Rübstieler und Kräuteröl  
€ 28,00

## Bärlauchschaumsüppchen

gegrillte Makrele  
€ 14,00

## Felchenfilet aus dem Laacher See

mediterranes Pfannengemüse, Limonen-Joghurtdip  
oder

## Pot au feu vom Eifelkaninchen

Rouille, geröstete Focaccia  
€ 28,00

## Hausgemachtes Frucht-Sorbet

€ 4,50

## Rücken und Schulter vom Ahrtaler Lamm

alternativ:

## Münsterländer Kalbstafelspitz

Eschmarer Spargel, Radicchioflan  
Lamm € 46,00 / Tafelspitz € 38,00

## Rhabarber-Mascarpone-Törtchen

gebackene Schichtkäsenocke und Brennessel-Frischkäseis  
€ 16,00

## Menü komplett € 95,00

Menü ohne Suppe € 85,00 / ohne ZWG € 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  
€ 28,00

### Bärlauchschaumsüppchen

Auberginen-Taccos  
€ 12,00

### Lauwarmer Burrata

junger Blattspinat, Pesto  
€ 24,00

### Hausgemachtes Frucht-Sorbet

€ 4,50

### Gebackener Radicchioflan

Spargelragout und Gnocchi  
€ 28,00

### Erdbeercreme mit Eierlikör-Espuma

Staudensellerieeis und Erdbeer-Grießstrudel  
€ 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 Privatkellerei Van Nahmen.  
Passend von uns zu Ihren Speisen ausgewählt  
€ 23,00 4-Gang, € 28,00 5-Gang

**Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!**