

# Zur Scheune

## Osterkarte

### Vorspeisen

#### **Bruschetta<sup>a,g</sup> 6,50 €**

Vier Weißbrotscheiben<sup>a</sup> mit Tomate und Mozzarella<sup>g</sup> überbacken

#### **Lachsrollchen<sup>d</sup> 10,90 €**

gefüllt mit einer Dill-Creme<sup>g</sup> & Arola Gurken dazu hausgemachte Panini<sup>a,c</sup>

#### **Garnelenpfännchen<sup>b</sup> „Mediterrane Art“ 9,90 €**

in Knoblauch, Chili und Olivenöl geschwenkt dazu hausgemachte Knoblauch-Panini<sup>a,c</sup>

#### **Rote Beete Carpaccio 11,90 €**

mit Ziegenkäsestreusel, Olivenöl & hausgemachte Panini<sup>a,c</sup>

#### **Beilagensalat<sup>n</sup> der Saison 5,50**

an Himbeer-Walnussdressing<sup>h,n</sup>

### Hauptspeisen

#### **Argentinisches Rumpsteak „Italiano“ 27,90 €**

mit einer Parmesankruste<sup>g</sup> auf einem Tomatenbett & dazu Pommes

#### **Argentinisches Rumpsteak „Altdeutsch“ 28,90 €**

\*medium gegrillt\* bedeckt mit gebratenen Zwiebeln, gegrillten Speckstreifen<sup>2,3</sup> & Kräuterbutter<sup>g</sup>  
dazu hausgemachte Bratkartoffel mit Speck<sup>2,3</sup> & Zwiebel

#### **Argentinisches Rumpsteak „Kaiser Ludwig“ (300g) 34,90 €**

mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>g</sup> & Meersalz dazu Pommes

#### **Jägerteller 23,90 €**

Spanferkel & Wildschweinbratwurst mit einer Cognac-Pfeffersauce<sup>g,n,3</sup> dazu  
hausgemachte Bratkartoffel mit Speck<sup>2,3</sup> & Zwiebel

#### **Zwiebelrostbraten 25,90 €**

Dünn aufgeschnittenes argentinisches Rumpsteak \*durch gebraten\* mit Zwiebel & hausgemachter  
Kräuterbutter<sup>g</sup> dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebel<sup>2,3</sup>

#### **Tafelspitz vom Rind 24,90 €**

mit hausgemachter „Grüne Sauce<sup>g</sup>“ und Salzkartoffel

### **Dreierlei Schnitzel 23,50 €**

\*Hüttenthal-mit Kochkäse<sup>g,8</sup> überzogen

\*mit Caprese-Tomate & Mozzarella<sup>g</sup> überbacken

\*Normandie-mit Camembert<sup>g</sup> überbacken & mit Preiselbeeren verfeinert dazu Pommes

### **Empfehlung des „Küchenchefs“ 26,90 €**

kleines franz. Hähnchen mit Honig glaciert & im eigenen Sud gebacken, dazu orientalischer Reis abgeschmeckt mit Kurkuma, Cranberry & Aprikosen

### *Fischgerichte*

#### **Zanderfilet<sup>d</sup> 27,90 €**

an einer Senf-Dillsauce<sup>g,j</sup> dazu Butterkartoffel<sup>g</sup>

#### **Gegrillter Lachs 27,90 €**

mit einer Sauce Hollandaise<sup>c,g,h</sup>, Brokkoligemüse & Butter-Petersilienkartoffel<sup>g</sup>

#### **Salat „Land & Fluss“ 19,90 €**

Argentinische Roasbeefstreifen trifft gebratene Black Tiger Garnelen<sup>c</sup> an Himbeer-Walnussdressing<sup>h,n</sup> dazu hausgemachte Panini<sup>a,c</sup>

#### **Salat „Nordsee“ 19,90 €**

mit gegrilltem Garnelenspieß<sup>c</sup> und Räucherlachs<sup>d</sup> an Himbeer-Walnussdressing<sup>h,n</sup> dazu hausgemachte Panini<sup>a,c</sup>

#### **Vegetarische Alternative**

Lassen Sie sich gerne von unserem Servicepersonal inspirieren

### *Nachspeise*

#### **Warmes Schokoküchlein<sup>a,c,f</sup> 7,90 €**

mit Vanilleeis<sup>g</sup> & Sahne<sup>g</sup>

#### **Panna Cotta 5,90 €**

italienischer Vanillepudding<sup>g</sup> mit Eierlikör<sup>c</sup>

#### **Pfannkuchen<sup>a,c,g</sup> 7,90 €**

mit frischen Erdbeeren, Vanillesauce<sup>g</sup> & Sahne<sup>g</sup>

#### **Affogato al Cafe<sup>g,10</sup> 4,90 €**

Espresso<sup>10</sup> mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis<sup>g</sup>

**Bei Fragen über Inhaltsstoffe, Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal**

Zusatzstoffe: 1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff 3.mit Antioxidationsmittel 4.mit Geschmackverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7. gewachst 8.

mit Süßungsmittel 9. Mit Phosphat 10.koffeinhaltig 11. Chininhaltig 12 Kann Aktivität & Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: A.weizenhaltig A1 gerstenhaltig A2 dinkelhaltig B.Krebstieren C.Eier D.Fisch E.Erdnüsse F.Soja G.Milch H.Schalenfrüchte I.Sellerie

J.Senf K.Sesam L.Lupine M.Weichtiere N.Sulfit

**Alle Preise inklusive der zurzeit gesetzlich gültigen MwSt.**