

Scheunen-Klassiker

Vorspeisen-Suppe-Zwischengerichte

Bunter Blattsalat

mit gerösteten Körnern und Hausdressing

€ 8,50

Zweierlei von der Westerwälder Regenbogenforelle

Räuchermousse und Tatar an Wildkräutersalat

€ 16,00

Nordsee-Krabbenrührei

auf Schwarzbrot

€ 18,00

Bouillabaisse „Zur Scheune“

mit Rouille und Croutons

€ 18,00

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rumpsteak

auf mediterranem Gemüse mit Schwenkkartoffeln und Pesto

€ 27,00

Suprême vom Eifeler Prachthahn

an Erbsenpüree mit Chorizo-Sud und Kartoffel-Tortilla

Käse

Backensholzer Rohmilchkäse

€ 14,00

Vegetarisches Menü

Avocado-Tatar und Ziegenfrischkäse

mit Kopfsalatherzen und Mango-Pinienkern-Salsa

€ 14,00

Brunnenkresse-Schaumsüppchen

mit pochiertem Ei und Croûtons

€ 9,00

Frucht-Sorbet

€ 3,50

Spinat-Knödel

auf gebratenem Gemüse mit Parmesanschaum

Hauptgericht € 19,00

Orangen-Tarte

mit hausgemachtem Sauerrahmeis

€ 14,00

Menü € 49,00

Dazu empfehlen wir

Rebsorten-reine Bio-Traubensäfte

der Privatkellerei Van Nahmen. Passend zu Ihren Speisen.

Menü mit Saftbegleitung € 65,00

Guido's Fisch-Menü

Variation von Edelfischen
an Avocado-Tatar mit Mango-Salsa

Brunnenkresse-Süppchen
mit Nordsee-Krabben

Sorbet

Skrei-Loin vom Grill
auf Rote Bete
mit Meerrettichschaum und Kartoffel-Püree

oder

Eifeler Lammkrone rosa gebraten
unter einer Parmesanhaube
auf Artischocken mit dreierlei Polenta

Dessert

€ 14,00

Menü komplett € 65,00

Menü 3-Gang (VSP/HG/Dessert) € 49,00

Dazu unser besonderes Wein-Angebot!

Gönnen Sie sich eine kleine Weinprobe!
Verschiedene von uns auf Ihr Menü abgestimmte,
korrespondierende Weine.

€ 27,00 p.P.