



Menü: Abholung Pfingst-Samstag 22.Mai

Arktischer Saibling asiatisch gebeizt

mit geröstetem Blumenkohl, Hummus und Chili-Joghurt Dip

(vegetarisch: Cous-Cousbratlinge mit Blumenkohl, Hummus und Chili-Joghurt Dip)

Den Saibling aus dem Beutel bei Raumtemperatur anrichten. Den Blumenkohl ohne Beutel im vorgeheizten Backofen bei 160° 2 Minuten erhitzen. Alles zusammen mit dem Hummus und dem Dip anrichten. Dazu passt wunderbar Rucola und bunte Sprossen!

Geschmorte Maibock-Keule

mit Eschmarer Spargel und Gnocchi

(vegetarisch: Spargel, Gnocchi und Bärlauch-Schaum)

Die Soße in einen Topf umfüllen und erwärmen. Das Fleisch die Gnocchi und den Spargel im Beutel in einem Topf mit SIEDENDEM Wasser gut 25 Minuten erwärmen. Den Bärlauch-Schaum in einen Topf umfüllen und erwärmen. Alles zusammen anrichten, guten Appetit!

Waldmeistercreme im Glas mit frischen Erdbeeren

Die Erdbeeren auf der Waldmeistercreme verteilen und mit etwas Minze und einer Kugel Eis (klassisch Vanille oder (weißes) Schokoladeneis passt super) anrichten!

Menü-Preis: Fisch-Fleisch-Dessert € 38,50

Menü-Preis: Vegetarisch € 26,50

**Sie möchten noch einen passenden Wein dazu, kein Problem!
Sprechen Sie uns bei der Bestellung einfach an, danke!**

Letzte Bestellmöglichkeit für Pfingsten:

Sonntag der 16.Mai!

Abholung Samstag 22.Mai

Gilt nur solange der Vorrat reicht! Änderungen bleiben uns vorbehalten.

Tel: 02241 400 555 www.zur-scheune.de



Rheinstrasse 66, 53844 Troisdorf-Eschmar