

## Essen und Trinken – Zeit zum Geniessen

### Auftakt in der Scheune

#### **Frühlingsbruschetta**

mit Quark, Beeren, Gurke und Frühlingslauch  
14,00 Euro

#### **Blattsalat**

mit Quinoa und Kräuteröl  
14,00 Euro

#### **Calamares**

mit Radieschen und Weintraube  
14,00 Euro

#### **Riesengarnele**

mit Mangold und Süßkartoffeln  
17,00 Euro

#### **Cremesuppe von Gelbe Bete**

mit Rote Bete  
9,50 Euro

#### **Tomatencremesuppe**

mit Ziegenkäse  
9,50 Euro

### Scheunenklassiker

#### **Wiener Schnitzel**

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren  
und Kartoffelpüree  
23,00 Euro

#### **Gebratene Kalbsleber**

mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree  
19,50 Euro



bei uns im Shop erhältlich...

### Hauptakt im Zimdars

#### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Zitronenvelouté, Spinat und Fregola Sarda  
24,00 Euro

#### **Lachsfilet**

mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln  
26,00 Euro

#### **Gebratene Maishähnchenbrust**

mit Radieschen, grünem Spargel  
und cremiger Polenta  
26,00 Euro

#### **Geschmortes Schaufelstück vom Rind**

mit bunten Mini-Möhren  
und Sellerie-Kartoffelpüree  
26,00 Euro

#### **Medium gebratenes Flanksteak**

mit Grillgemüseragout, Mairübchen und Kartoffeln  
29,00 Euro

#### **Gebratener Lammrücken**

mit Steckrübe und Süßkartoffel  
32,00 Euro

#### **Kohlrabi-Parmesan-Ravioli**

mit geschmolzenen Tomaten  
21,00 Euro

#### **Gemüserisotto**

mit Pesto -**Vegan**-  
21,00 Euro

### Finaler Genuss

#### **Kleine Käseauswahl**

14,00 Euro

#### **Schokomousse**

mit Blaubeere und Eiscreme  
9,50 Euro

#### **Preiselbeer-Tiramisu**

mit Eiscreme  
9,50 Euro

#### **Kugel Eis (Tagesangebot)**

2,50 Euro

### **echt natürlich geniessen**

Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe.

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass Sie alle Gerichte nach Ihren Wünschen geniessen können.