

Weihnachten 2024

Scheunen-Menü

Geflügelleberparfait, Brioche, Kirschchutney
oder

Zander-Krabbenterrine, Dill-Schmand
mit Feldsalat vom Bauer Fritzen und Kartoffeldressing

Skrei-Loin auf der Haut gebraten
an gedünstetem Chinakohl

Eifeler Rinderfilet-Medailon
oder

Bergische Entenbrust rosa gebraten
mit Rahmwirsing, Kartoffelsoufflé und Jus

Spekulatius-Knödel
mit Vanille-Rhabarber und hausgemachtem Eis

Menü 4-Gang € 89,00 / Menü 3-Gang € 79,00

Fröhliche und friedvolle Weihnachten!



Allergie Hinweis: In unserer Küche verarbeiten wir jeden Tag frische Produkte. Demnach auch Eier, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fische, Erdnüsse, Krebstiere (Krustentiere), Nüsse (Schalenfrüchte), Weichtiere (Mollusken), Schwefeldioxid, Sulfid und Lupine. Sollten Ihr Allergien oder Unverträglichkeiten haben, spricht uns bitte rechtzeitig an. Gerne ändern wir dann entsprechend die Speisen. Bitte beachtet dass **alle** unsere Speisen trotzdem Spuren der Allergene enthalten können!

Weitere Auskünfte erhaltet Ihr gerne bei unserem Service.

Mögliche Änderungen bleiben uns vorbehalten!

im Gasthof Zur Scheune

Vegetarisches Menü

Bittersalat und Blaue Stunde

mit Gewürz-Feigen, Roter Bete und karamellisierte Haselnüsse

Gebackene Kimchi-Reiskrapfen

auf gedünstetem Chinakohl

Herzhafter Bratapfel

mit Pilzen, Kürbiskernen und Rahmwirsing

Marquise au Chocolat

Menü 4-Gang € 77,00

Dazu unser besonderes Wein-Angebot!

Gönnen Sie sich eine kleine Weinprobe!

Verschiedene von uns auf Ihr Menü abgestimmte, korrespondierende Weine

€ 34,00 4-Gang

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

Alles Gute, Glück und Gesundheit

für das neue Jahr 2025

wünschen Euch

Familie Radermacher und das Scheunen-Team