

# **Speisekarte**

**Restaurant  
Zur Scheune**

## **Vorspeisen**

Bruschetta vier Weißbrotscheiben mit würziger Tomate und Mozzarella überbacken	4,00 €
Gegrillter Schafskäse Paniertes Schafskäse mit einer Garnitur aus in der Pfanne geschwenkter Paprika, Peperoni und Zwiebeln, dazu reichen wir Aivar-Sauce und Baguette	9,50 €
Tagessuppe fragen Sie bitte unsere Bedienung nach unserer Tagessuppe	2,90 €

## **Salate**

Salat „Zur Scheune“ Salat der Saison mit Grillgemüse, Schafskäse und Schnitzelstreifen; dazu reichen wir frisches Baguette	14,90 €
Salat „Fluss & Land“ mit Roastbeefstreifen und gebratenen Garnelen	15,90 €
Salat „Oma Luise“ auf einem bunten Salatteller der Saison servieren wir ein deftiges, mit Tomaten und Käse überbackenes Hacksteak, dazu reichen wir ein Körbchen frisches Baguette	12,50 €
Salat „Nordsee“ Bunter Salatteller der Saison mit gegrilltem Garnelenspieß und Räucherlachs, dazu reichen wir Ihnen ein Körbchen frisches Baguette	14,90 €

## **Deftiges**

Unser schweres Hacksteak „Oma Luise“ Eine große Portion Hacksteak, frisch aus dem Ofen, kräftig abgewürzt und mit dunkler Zwiebel-Speck-Sauce, dazu servieren wir Bratkartoffeln	10,90 €
Gourmet Roastbeefburger Black Angus Rumpsteak, frischer Salat, Zwiebeln, Käse und unsere hausgemachte Sauce à la Küchenchef, dazu reichen wir Wedges.	16,50 €
Putensteak „Zur Scheune“ belegt mit Pfirsich und Käse, in Curry-Pfirsich-Sauce überbacken, dazu reichen wir Basmatireis	14,50 €

## **Aus dem Fluss & aus dem Meer**

Garnelenspieß auf einem würzigen Tomatenspiegel und Pesto, dazu reichen wir Basmatireis	12,50 €
Tilapia Royal in einer hausgemachten Curry-Spinat-Sauce, dazu Basmatireis	18,90 €

# Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone, dazu reichen wir Pommes Frites	9,90 €
Schnitzel „Hüttenthal“ Ein absolutes Highlight aus Südhessen : Überzogen mit mildem hausgemachtem Kochkäse (ohne Kümmel) und Pommes Frites.	11,90 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Speck, Zwiebeln und Champignons in einer dunklen Sauce, dazu reichen wir Pommes Frites	11,90 €
Schnitzel „Normandie“ überbacken mit Camembert und verfeinert mit Preiselbeeren, dazu reichen wir Pommes Frites	11,90 €
Schnitzel „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken, veredelt mit frischem Basilikum, dazu reichen wir Pommes Frites	11,90 €
Schnitzel „Bergbauer“ mit Speck und Zwiebeln in einer dunklen Bratensauce mit Pommes Frites	11,90 €
Schnitzel „Waldmeister“ in einer Waldpilz-Rahm-Sauce, dazu Pommes Frites	12,90 €

# Steaks

Rumpsteak „Kaiser Ludwig“ Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Zitronenecke und dazu servieren wir Pommes Frites	<b>200 g</b> 19,90 €
Rumpsteak „Altdeutsch“ Medium gegrillt, bedeckt mit gebratenen Zwiebeln, gegrillten Speckstreifen und Kräuterbutter; als Beilage reichen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.	22,90 €
Rumpsteak „Landmann“ Serviert in der heißen Pfanne, wird medium gebraten, auf geschmorten Zwiebeln garniert mit Kräuterbutter, zusätzlich servieren wir einen großen Salatteller und frisches Baguette	22,90 €
Rumpsteak „Normandie“ Medium gegrillt, überbacken mit frischem Camembert und Preiselbeeren; dazu reichen wir Kroketten	24,90 €

Natürlich erfüllen wir auch andere Garstufen oder Grammzahlen nach Ihren Wünschen  
-bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal-

# Vegetarisch

Champignons, gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse geschwenkt in einer Honig-Senf-Sauce, dazu ein Salatbuket und frisches Baguette	12,50 €
Garten-Panne Gemüse-Reis-Pfanne, mit frischem Gemüse der Saison und Tomatensauce	11,90 €

# Dessert

Gourmet-Eisteller gemischtes Eis : Vanille, Erdbeer, Schokolade garniert mit frischen Früchten und auf Wunsch mit einer Portion Sahne	5,50 €
Die „beschwipste Nuß“ Ein besonderer Dessertklassiker - von uns kreiert mit Walnußeis, Eierlikör und Sahne	5,90 €
Gebackene Apfelringe verfeinert mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis	5,90 €
Panna Cotta à la Mama hausgemachtes Vanille Panna Cotta unter frischen Waldbeeren	4,50 €