

Speisekarte

- Tomatencremesuppe 5,50
- Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen 5,50
- Zwiebelsuppe überbacken 6,00
- Datteln im Speckmantel 8,00
- Mozzarellasticks 5,00
- Champignonköpfe frittiert mit Remouladensauce 8,00
- gebackener Schafskäse mit Paprika 9,00
- Calamaresringe im Bierteig mit Knoblauchdip 9,00
- Riesengarnelen in Knoblauchöl 11,50
- Ofenkartoffel mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Tomaten und Rucola 12,50
- Ofenkartoffel mit gebratenen Riesengarnelen, Sauerrahm und Pinienkernen 13,50
- Aubergine gefüllt mit Schafskäse, Kirschtomaten, Walnüssen und Reis 12,50
- Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan 14,50
- Bandnudeln mit Garnelen und Currysauce 16,50
- Zanderfilet gebraten in Mandelbutter und Salzkartoffeln 17,50
- gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Obst 14,50
- gemischter Salatteller mit Schafskäse, Tomaten, Oliven und Zwiebeln 14,50
- gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Spiegelei 14,50
- gemischter Salatteller mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse und Walnüssen 16,00
- Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck, Creme fraiche und Käse 8,00
- Flammkuchen mit Lachs, Creme fraiche, Lauch und Käse 10,00
- Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto 11,00
- Flammkuchen mit Ziegenkäse, Feigen, Rucola und Honig 11,00
- Schnitzel Wiener Art vom Schwein paniert
mit Zitrone und Pommes Frites 13,50
- Schnitzel Jäger Art vom Schwein paniert
mit Pilzsauce und Pommes Frites 14,50
- Schnitzel Ungarische Art vom Schwein paniert
mit Paprikasauce und Kroketten 14,50
- Schnitzel Westfalen Art vom Schwein paniert
mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 15,00
- Schnitzel Hawaii vom Schwein paniert
mit Ananas, Hollandaise, Käse überbacken und Kroketten 15,00

Toast „Scheurener Hof“

Schweinefilet auf Toast mit Champignons und Käse überbacken 13,00

Knoblauchpfanne

Rindergeschnetzeltes in Knoblauchsauce mit Paprika und Rösti 16,50

Kalbslebergeschnetzeltes

mit frischen Champignons, Sahneseauce und Kartoffelpüree 16,50

Filetpfanne

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce und Spätzle 17,00

Putenbrust in Mandelhülle

mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Reis 17,00

Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen, Klößen und Apfelmus 18,00

Steakauswahl

	200 g	300 g
Hähnchenbrust	15,00	19,00
Schweinefilet	16,00	19,50
Rumpsteak	19,50	26,50
Rinderfilet	24,50	32,50

Beilagen:

Bratkartoffeln, Spätzle, Pommes Frites, Süßkartoffel-Pommes, Kroketten, Reis, Folienkartoffel mit Sauerrahm

Saucen:

Pfeffersauce, Knoblauchsauce, Champignonrahmsauce, Sauce Bearnaise, Kräuterbutter, Sauce Hollandaise

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis 5,00

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne 5,50

Heiße Cognacpflaume mit Vanilleeis und Sahne 6,00

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Obst 6,00

Eisschokolade/Eiskaffee 5,50