

Speisekarte

- Tomatencremesuppe 5,50
- Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen 5,50
- Zwiebelsuppe überbacken 6,00
- Datteln im Speckmantel 9,00
- Mozzarellasticks 5,50
- Champignonköpfe frittiert mit Remouladensauce 9,50
- gebackener Schafskäse mit Paprika 9,50
- Calamaresringe im Bierteig mit Knoblauchdip 9,50
- Riesengarnelen in Knoblauchöl 12,50
- Ofenkartoffel mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Tomaten und Rucola 14,00
- Ofenkartoffel mit gebratenen Riesengarnelen, Sauerrahm und Pinienkernen 15,00
- Aubergine gefüllt mit Schafskäse, Kirschtomaten, Walnüssen und Reis 14,00
- Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan 15,50
- Bandnudeln mit Garnelen und Currysauce 18,50
- Zanderfilet gebraten in Mandelbutter und Salzkartoffeln 20,00
- gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Obst 16,00
- gemischter Salatteller mit Schafskäse, Tomaten, Oliven und Zwiebeln 16,00
- gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Spiegelei 16,00
- gemischter Salatteller mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse und Walnüssen 18,00
- Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck, Creme fraiche und Käse 9,50
- Flammkuchen mit Lachs, Creme fraiche, Lauch und Käse 11,50
- Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto 12,50
- Flammkuchen mit Ziegenkäse, Feigen, Rucola und Honig 13,00
- Schnitzel Wiener Art vom Schwein paniert
mit Zitrone und Pommes Frites 16,00
- Schnitzel Jäger Art vom Schwein paniert
mit Pilzsauce und Pommes Frites 17,00
- Schnitzel Ungarische Art vom Schwein paniert
mit Paprikasauce und Kroketten 17,00
- Schnitzel Westfalen Art vom Schwein paniert
mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 17,50
- Schnitzel Hawaii vom Schwein paniert
mit Ananas, Hollandaise, Käse überbacken und Kroketten 17,50

Toast „Scheurener Hof“

Schweinefilet auf Toast mit Champignons und Käse überbacken 15,50

Knoblauchpfanne

Rindergeschnetzeltes in Knoblauchsauce mit Paprika und Rösti 18,50

Kalbslebergeschnetzeltes

mit frischen Champignons, Sahneseauce und Kartoffelpüree 18,50

Filetpfanne

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce und Spätzle 19,50

Putenbrust in Mandelhülle

mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Reis 19,50

Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen, Klößen und Apfelmus 20,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Beilagensalat.

Steakauswahl

	200 g	300 g
Hähnchenbrust	17,50	22,50
Schweinefilet	19,00	23,50
Rumpsteak	22,50	29,50
Rinderfilet	28,00	36,00

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