

# Speisekarte

Tomatencremesuppe 5,5

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen 5,5

Zwiebelsuppe überbacken 6

Datteln im Speckmantel 9

Mozzarellasticks 5,5

Champignonköpfe frittiert mit Remouladensauce 9,5

gebackener Schafskäse mit Paprika 9,5

Calamaresringe im Bierteig mit Knoblauchdip 9,5

Riesengarnelen in Knoblauchöl 12,5

Ofenkartoffel mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Tomaten und Rucola 14

Ofenkartoffel mit gebratenen Riesengarnelen, Sauerrahm und Pinienkernen 15

Aubergine gefüllt mit Schafskäse, Kirschtomaten, Walnüssen und Reis 14

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan 15,5

Bandnudeln mit Zucchini, Oliven, Schafskäse und Tomatensauce 17,5

gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Obst 16

gemischter Salatteller mit Schafskäse, Tomaten, Oliven und Zwiebeln 16

gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Spiegelei 16

gemischter Salatteller mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse und Walnüssen 18

Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck, Creme fraiche und Käse 9,5

Flammkuchen mit Lachs, Creme fraiche, Lauch und Käse 11,5

Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto 12,5

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Feigen, Rucola und Honig 13

Schnitzel Wiener Art vom Schwein paniert  
mit Zitrone und Pommes Frites 16

Schnitzel Jäger Art vom Schwein paniert  
mit Pilzsauce und Pommes Frites 17

Schnitzel Ungarische Art vom Schwein paniert  
mit Paprikasauce und Kroketten 17

Schnitzel Camembert vom Schwein paniert  
mit Preiselbeeren, Camembert überbacken und Kroketten 17,5

Schnitzel Westfalen Art vom Schwein paniert  
mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 17,5

Schnitzel Hawaii vom Schwein paniert  
mit Ananas, Hollandaise, Käse überbacken und Kroketten 17,5

Bandnudeln mit Garnelen und Currysauce 18,5

Zanderfilet gebraten in Mandelbutter und Salzkartoffeln 20

#### Toast „Scheurener Hof“

Schweinefilet auf Toast mit Champignons und Käse überbacken 15,5

#### Knoblauchpfanne

Rindergeschnetzeltes in Knoblauchsauce mit Paprika und Rösti 18,5

#### Filetpfanne

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce und Spätzle 19,5

#### Putenbrust in Mandelhülle

mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Reis 19,5

#### Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen, Klößen und Apfelmus 20

### *Steakauswahl*

	200 g	300 g
Hähnchenbrust	17,5	22,5
Schweinefilet	19	23,5
Rumpsteak	22,5	29,5
Rinderfilet	28	36

### *Beilagen:*

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

### *Saucen:*

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

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Beilagensalat.*

### *Dessert*

Rote Grütze mit Vanilleeis 5

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne 5,5

Heiße Cognacpflaume mit Vanilleeis und Sahne 6

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Obst 6

Eisschokolade/Eiskaffee 5,5