

Speisekarte

Tomatencremesuppe 6,5

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen 6,5

Zwiebelsuppe überbacken 7

Datteln im Speckmantel 10

Mozzarellasticks 6,5

Champignonköpfe frittiert mit Remouladensauce 10,5

gebackener Schafskäse mit Paprika 10,5

Calamaresringe im Bierteig mit Knoblauchdip 10,5

Riesengarnelen in Knoblauchöl 14

Ofenkartoffel mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Tomaten und Rucola 15,5

Ofenkartoffel mit gebratenen Riesengarnelen, Sauerrahm und Pinienkernen 17

Aubergine gefüllt mit Schafskäse, Kirschtomaten, Walnüssen und Reis 15,5

Bandnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan 17

Bandnudeln mit Zucchini, Oliven, Schafskäse und Tomatensauce 19,5

gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Obst 18

gemischter Salatteller mit Schafskäse, Tomaten, Oliven und Zwiebeln 18

gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Spiegelei 18

gemischter Salatteller mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse und Walnüssen 20

Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck, Creme fraiche und Käse 10,5

Flammkuchen mit Lachs, Creme fraiche, Lauch und Käse 13

Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pesto 14

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Feigen, Rucola und Honig 14,5

Schnitzel Wiener Art vom Schwein paniert
mit Zitrone und Pommes Frites 18

Schnitzel Jäger Art vom Schwein paniert
mit Pilzsauce und Pommes Frites 19

Schnitzel Ungarische Art vom Schwein paniert
mit Paprikasauce und Kroketten 19

Schnitzel Camembert vom Schwein paniert
mit Preiselbeeren, Camembert überbacken und Kroketten 19,5

Schnitzel Westfalen Art vom Schwein paniert
mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 19,5

Schnitzel Hawaii vom Schwein paniert
mit Ananas, Hollandaise, Käse überbacken und Kroketten 19,5

Bandnudeln mit Garnelen und Currysauce 20,5

Zanderfilet gebraten in Mandelbutter und Salzkartoffeln 22,5

Toast „Scheurener Hof“

Schweinefilet auf Toast mit Champignons und Käse überbacken 17

Knoblauchpfanne

Rindergeschnetzeltes in Knoblauchsauce mit Paprika und Rösti 20,5

Filetpfanne

Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce und Spätzle 22

Putenbrust in Mandelhülle

mit Pfirsich, Sauce Hollandaise und Reis 22

Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen, Klößen und Apfelmus 22,5

Steakauswahl

	200 g	300 g
Hähnchenbrust	19,5	25
Schweinefilet	21	26
Rumpsteak	25	33
Rinderfilet	31	40

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 6

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne 6,5

Heiße Cognacpflaume mit Vanilleeis und Sahne 7

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Obst 7

Eisschokolade/Eiskaffee 6,5