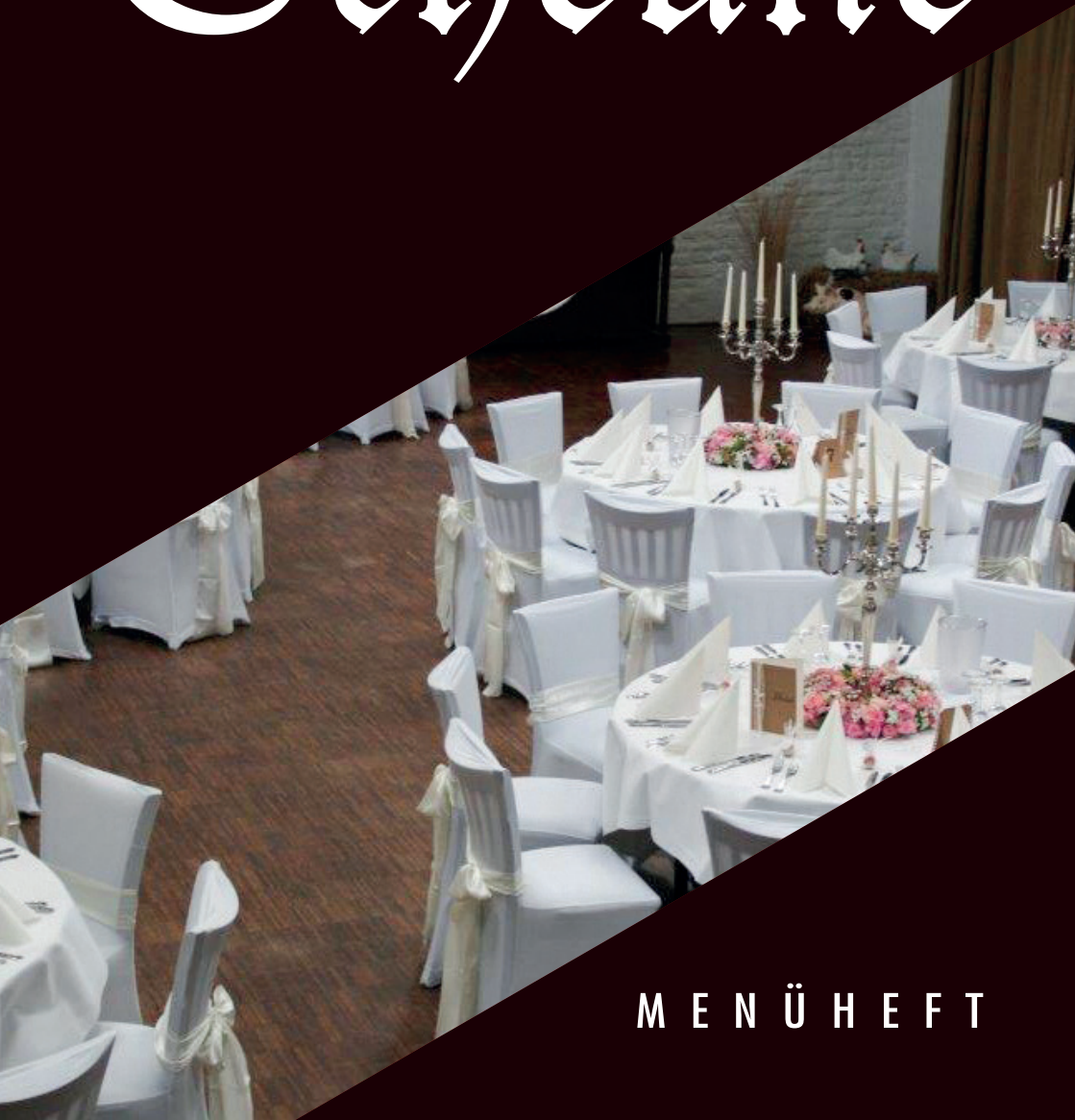
RESTAURANT

Alte Scheune



MENÜHEFT

NR. 1

Rheinisches Buffet

Vorspeise:

Apfel-Selleriesuppe mit mageren
Schwarzwälderschinkenstreifen

★ ★ ★

Hauptgang:

Schweinekrustenbraten mit Schmorzwiebeln
Rheinischer Rinder-/ oder Sauerbraten in
kräftiger Burgundersoße

Pfannengemüse, Salatauswahl,
Kartoffelgratin und Spätzle

★ ★ ★

Dessert:

Pfirsich- Joghurtterrine mit
gebrannten Mandeln und Honig

NR. 2

Rheinisches Buffet

Vorspeise:

Gurkenkaltschale mit Joghurt

★ ★ ★

Hauptgang:

Geschmorte Rinderroulade mit
Speck und Zwiebeln,
Gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße

Apfelrotkohl, sautiertes Lauchgemüse,
Schmörkes und Kartoffelpüree

★ ★ ★

Dessert:

Obstsalat mit frisch
geschlagener Sahne

NR. 3

Rheinisches Buffet

Vorspeise:

Klare Rindfleischsuppe mit Eierstich

★ ★ ★

Hauptgang:

Gebratenes Schweinefilet im Schinkenmantel
Langsam gegarter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße

Prinzessbohnen, Walnussspätzle
und Boullionkartoffeln

★ ★ ★

Dessert:

Eisbombe mit geschlagener
Sahne und warmen Himbeeren

NR. 4

Rustikales Buffet

Vorspeise:

Variation vom Rauchfisch mit Sahnemeerrettich

★ ★ ★

Hauptgang:

Gebratenes Hähnchen-und Schweinefilet mit
Rahmchampignons, Pfeffersoße und gebratenen Zwiebeln

Salatauswahl mit zwei verschiedenen Dressings, buntem
Marktgemüse, Kroketten und gebackene Kräuterkartoffeln

★ ★ ★

Dessert:

Käseauswahl mit Trauben
Brotkorb mit Schmalz und Kräuterquark

Vanilleeisbombe mit Schokoladensoße und heißen Kirschen

NR. 5

Buffet „Alte Scheune“

Vorspeise:

Geräuchertes Forellenfilet
auf buntem Linsensalat

★ ★ ★

Hauptgang:

Geschmorte Kalbsbäckchen in altem Balsamico
Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingkraut

Salatauswahl, Gemüsereis und Walnussspätzle
Brotauswahl mit verschiedenen Dips

★ ★ ★

Dessert:

Karamellcremé
mit Schokoladeneis

NR. 6

Ende
April bis
Juni

Spargel Buffet

Vorspeise:

Spargel-Cremésuppe/ Bärlauchsuppe mit
weißem Spargel und Sahnehaube

★ ★ ★

Hauptgang:

Gegrillte Geflügelsteaks mit Estragonrahmsoße
Gebratenes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise

Variation von weißem und grünem Spargel mit zerlassener Butter,
Broccoliröschen, Bärlauchkartoffel oder Drillingen und Bandnudeln

★ ★ ★

Dessert:

Frische Erdbeeren mit Grand Marnier
und frisch geschlagener Sahne

NR. 7

Italienisches Buffet

Vorspeise:

Anti Pasti Variation- mit marinierten Champignons, Sardellen, schwarzen Oliven, gegrilltem Gemüse sowie eingelegten Silberzwiebeln und Creme von sonnengereiften Tomaten

★ ★ ★

Hauptgang:

Piccata von der Pute mit mediterraner Tomatensoße
Gegrilltes argentinisches Roastbeef unter der Olivenkruste

Mangold mit Senfzwiebeln, Überbackene Zucchini, Orechiette-Salat und Zitronenkartoffelstampf

★ ★ ★

Dessert:

Klassisches Tiramisu mit Mascarpone und Kakao

NR. 8

Italienisches Buffet

Vorspeise:

Bruschetta mit Oliven, roten Zwiebeln und Basilikum

★ ★ ★

Hauptgang:

Hähnchen-Saltimbocca in Weißweinsoße
Italienischer Schweinebraten mit Thymian und ausgelassenen Tomaten

Mediterranes Gemüse, gezupfter Salat, Parmesan-Polenta und Rosmarinkartoffeln

★ ★ ★

Dessert:

Limoncello-Cremé mit marinierten Früchten der Saison

NR. 9

Italienisches Buffet

Vorspeise:

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln, Sardellen und Salatbouquet

★ ★ ★

Hauptgang:

Gebratene Doradenfilets mit Kräutern der Provence
und zerlassener Olivenbutter
Marinierte Schweineschnitzel mit Parmesansoße/ Barolosoße

Mediteranes Ratatouille mit gehobeltem Parmesan, Tomate
Mozzarella mit Basilikumpesto, Limettenrisotto und Linsen-
salat mit dicken Bohnen und Rauke

★ ★ ★

Dessert:

Italienische Panna Cotta mit Fruchtspiegel

NR. 10

Bayerisches Buffet

Ende September bis November

Vorspeise:

Deftige Kartoffelcremésuppe mit Kräuter-Cremé Frâiche

★ ★ ★

Hauptgang:

Knuspriger Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße
Bayrischer Leberkäse/ Schweinshaxe/ Schnitzel

Krautsalat mit zerlassenem Speck oder Sauerkraut, Blaukraut
mit Preiselbeermarmelade, Kartoffelknödel und Spätzle

★ ★ ★

Dessert:

Ofenfrischer Apfelstrudel oder
Bayerische Cremé mit Vanilleeis und Sahne

NR. 11

Saisonales Wild-Buffet

Vorspeise:

Geräucherter Hirschschinken mit Wildsalami, krossem Speck-brot und Waldpilzcremé

★ ★ ★

Hauptgang:

Zartes Wildschweingulasch in Wachholderrahm
Tranchen von der Rehkeule mit Preiselbeerjus

Rosen- und Rotkohl,
Eierspätzle und Petersilienkartoffeln

★ ★ ★

Dessert:

Beeren-Panna Cotta mit Portweinpflaumen

NR. 12

Saisonales Buffet Winter

Vorspeise:

Winterliches Maronencremésüppchen mit geräucherter Entenbrust

★ ★ ★

Hauptgang:

Ofenfrischer Gänsebraten mit Gänsejus und Bratapfel
Lachsschnitzel mit Vanillebutter

Preiselbeer-Rotkohl, Möhrengemüse, Kartoffelklöße
und Herzoginkartoffel

★ ★ ★

Dessert:

Nuss-Nougatmousse mit Orange

Stehempfang

Gebäckteilchen,
Kaltes Roastbeef auf Crostini und Trüffelaioli
Knuspergarnele mit Mangochutney
Fischfrikadelle auf Gurke und Forellenkaviar
Gurken-Lachsröllchen, Dill und Cremé Fraiche
Zucchini-Rucola Röllchen mit Parmesan gratiniert
Bohnenpüree mit Tomatensalsa auf geröstetem Landbrot

Suppen

Traditionelle Hochzeitssuppe
Klare Rindfleischsuppe mit Eierstich und Gemüseeinlage
Hummerschaumsuppe mit Pernod und Zuckerschotensalat
Apfel-Selleriesuppe mit mageren Schinkenwürfeln
Pastinakencremésuppe mit Schnittlauch und krossem Speck

Desserts

Weiße und braune Mousse au Chocolate im Glas mit Kirschen
Landjoghurt mit verschiedenen Fruchtpürrees im Glas
Pfirsich-Joghurtterrine mit gebrannten Mandeln und Honig
Cremé Brulée mit Beerenkompott
Nuss-Nougatmousse mit Orange
Beeren Panna-Cotta mit Portweinpflaumen
Karamellcremé mit Schokoladeneis
Vanilleeisbombe mit Schokoladensoße und heißen Kirschen
Obstsalat mit geschlagener Sahne
Herren-Cremé mit Rum und Schokolade

RESTAURANT

Alte Scheune

Gaststätte Alte Scheune
Frank Bongartz
Rheinstr. 27
47906 Kempen

Telefon: 02845 - 82 04
Telefax: 02845 - 80 98 12

Internet: www.alte-scheune.info
E-Mail: alte.scheune@t-online.de

Besuchen Sie uns auf Facebook