

## Unsere Weinempfehlung zum Scheunen Menü

---

**2015<sup>er</sup> Riesling 0,1l € 8,50 0,25l € 21,00**  
**Hoch 3, Qualitätswein, trocken**  
**Weingut am Stein, Würzburg**



**2016<sup>er</sup> Riesling 0,1l € 6,00 0,25l € 15,00**  
**Kanzem Altenberg, Kabinett, trocken**  
**Weingut von Othegraven, Kanzem an der Saar**



**2015<sup>er</sup> Riesling 0,1l € 11,00 0,25l € 27,50**  
**Hoheleite, Großes Gewächs, trocken**  
**Weingut Weltner, Rödelsee**



**2013<sup>er</sup> Pinot Noir 0,1l € 12,50 0,25l € 31,00**  
**Laumersheimer**  
**Großes Gewächs, trocken**  
**Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim**



**2016<sup>er</sup> Riesling 5 cl € 5,00**  
**Kanzem Altenberg, Spätlese,**  
**Weingut von Othegraven, Kanzem an der Saar**



**2011<sup>er</sup> Scheurebe 5 cl €12,00**  
**Trockenbeerenauslese, Weingut J. Störrlein, Randersacker**

Weinbegleitung ( je Glas 0,1l bzw. Dessertwein 5 cl ) € 53

---

## **Unser Scheunen Menü**

---

**Kaninchenrücken  
im Vongole Sud  
mit Oliven  
Passe Pierre und Tomaten**



**Hummerbisque  
mit Brokkoli und Mandeln**



**Seeteufel  
mit Mango-Ziegenkäserisotto  
Paprikanage und Coppa**



**Pluma vom Iberico  
mit Süßkartoffeln  
geschmortem Fenchel  
Kichererbsen und Granatapfel**



**Munster Tarte  
mit Preiselbeersorbet**



**Süßer Polentakuchen  
mit Rumfrüchten  
und Macadamia-Nusseis**

3 - Gang – Menü € 52

4 - Gang – Menü € 60

5 - Gang – Menü € 66

6 - Gang – Menü € 73

---