



Herzlich willkommen im Scherlebeck's!

Die nächsten Termine in 2024!

## Gänseessen (11.11.2024 bis 21.12.2024)

Portion Gans mit Brust und Keule, Majoransauce  
Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße  
36,50 €

Hierbei verarbeiten wir für Sie nur zertifizierte, ganze Gänse.  
Auf Grund der langen Zubereitungszeit freuen wir uns über Ihre frühzeitige Reservierung!

## Adventsfrühstück (22.12.2024)

...vor den Feiertagen noch ein entspanntes Frühstück mit Freunden oder  
Familie?...

Genießen Sie am 4. Adventssonntag von 10.00 bis 14.00 Uhr ein umfangreiches  
Frühstücksbüffet mit unseren Naturland- und Bioprodukten, sowie besonderen  
weihnachtlichen Köstlichkeiten von Eierspeisen bis zur Suppe und Dessert.

Kaffee, Tee und Kakao inklusive...

Erwachsene 28,00 €

Kinder bis 10 Jahre 10,00 €

## Festliches Büffet am 1. Weihnachtstag (25.12.2024)

Mittags

12.00 Uhr bis 16.00 Uhr (Büffetzeit von 12.30 bis 15.30 Uhr)

Abends

17.30 Uhr bis 22.00 Uhr (Büffetzeit von 18.00 bis 21.00 Uhr)

Klassisches Büffet mit Gänsebraten, Rinderroulade und „Kikok“-Maishähnchen,  
sowie ein umfangreiches vegetarisch/veganes Angebot.

Vorweg servieren wir eine Suppe zum gemeinsamen Start für die ganze Familie.

Erwachsene 42,50 €

Kinder bis 10 Jahre 15,00 €

Senioren nach Absprache 30,00 €

Wir bitten um Reservierung! Das ScherleBeck's-Team

### Suppe

Hausgemachte klare Hühnerbrühe  
Geflügelbällchen I Möhre I Sellerie I Krause Petersilie  
Wurzelbrot

7,90 €

Chai-Kürbissuppe (vegan)  
Hokkaido I Ingwer I Koriander I Nelke I Zimt I Kardamon I Orange I karamellierte Nüsse  
Wurzelbrot

7,80

### Vorspeisen

„Herbststulle“ (vegan)  
geröstete Brotscheibe I gebratene Kräutersaitlinge I Schalotte  
kalte eingelegte Buchenpilze

11,90 €

Kürbis-Carpaccio  
Butternusskürbis I Meersalz I Chilliwürfel I Olivenöl I Aceto-Balsamico-Bianco  
geröstete Kürbiskerne I Pecorino I Wurzelbrot

13,90 €

Scherlebeck's „Surf&Turf“  
krosse Blutwurst von unserem Bio-Metzger Ptassek aus Buer  
trifft auf der Haut gebratenes Bäckchen vom Seeteufel I Wildfang  
Kürbismus

14,90 €

„Wilder Herbst“  
Rohschinken vom Hirsch aus der Eifel  
an Wildkräutern I „Wakame“-Algen I Senfsaat I Zitronendressing  
Kräutercroutons aus dem Ofen

14,60 €

## Hauptspeisen

### Fleisch

„Wildes Gulasch“

Hirsch-Kalbskeule aus Europa | Schalotten | Knoblauch | Pflaume | Rotwein  
gebratene Waldpilze  
Gnocchi à la Parisienne | Feldsalat | Aprikosendressing

26,90 €

„Pollo Fino“ oder „feines Huhn“, der ausgelöste Oberschenkel  
vom „Kikok“ Maishähnchen aus Deutschland  
auf der Haut gebraten | Malzbier-Cranberrysauce

„Kikok“ ist eine langsam wachsende Rasse,  
welche mit viel Bewegungsfreiheit und ohne Antibiotika aufwächst  
und für geprüfte „Tierwohl“ Qualität steht.

Spitzkohl geschmort | Butter | Aprikose  
Taler vom Kartoffel-Kürbisgratin

26,90 €

Hausgemachter Sauerbraten von der Wildschweinkeule | Europa  
Rotwein | Möhre | Sellerie | Porree | Wacholderbeeren | Lorbeer | Piment  
Semmelknödel | geröstete Blumenkohlröschen aus dem Ofen

27,60 €

Kurzgebratenes „Strip Loin“ 300g | Black Angus | Australien

dieses in Amerika als „Kansas Steak“ bezeichnete Teilstück des Roastbeefs  
braten wir klassisch mit Fettdeckel

„Cowboy-Beans“

3erlei Bohnen | Zwiebeln | Knoblauch | Bacon | Kellerbier | Whiskey | brauner Zucker  
Pommes Frites „Rustic“

34,90 €

### Vegetarisch / Vegan

„Falscher Hase“ mit Rübe im Spitzkohlmantel (vegan)  
veganes Hackfleisch | Zwiebel | Möhre | Spitzkohl | Malzbier-Cranberrysauce  
geröstete Blumenkohlröschen aus dem Ofen | Taler vom Kartoffel-Kürbisgratin

21,80 €

Spaghettikürbis (vegan oder vegetarisch)  
Gebackener Spaghettikürbis | Spinat | Zwiebel | Knoblauch | veganer Rahm  
Schafskäse oder veganer Schafskäse | geröstete Pinienkerne  
Feldsalat | Aprikosendressing

19,80 €

### Fisch

Forellenfilet „Müllerin“  
auf der Haut gebratenes Forellenfilet aus der Ried  
Butter I Mandeln  
Petersilienkartoffeln I Feldsalat I Aprikosendressing

24,90 €

### Flammkuchen

ein Ganzer, oder ein Halber mit Feldsalat I Aprikosendressing

Flammkuchen „klassisch“  
belegt mit Schmand I Speckwürfel I Zwiebeln

10,90 €

Flammkuchen „Vivi´s Gruß“  
belegt mit Schmand I hausgebeizter Lachs I Lauchzwiebeln I Dill-Senfsoße

12,90 €

Flammkuchen „Kürbis“ (vegetarisch oder vegan)  
belegt mit Schmand oder veganer Sour Crème I Kürbis I Birne  
vegetarischem oder veganem Schafskäse I Wildkräuter

11,90 €

### Klassiker

Frikadelle „Scherlebeck´s“ 2.0 von Biohackfleisch (ca. 180g)  
Pfannenbratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln I zwei Spiegeleier  
Feldsalat I Aprikosendressing

18,90 €

Für uns von unserem Neuland-Metzger Ptassek aus Buer produzierte  
grobe frische Bratwurst aus Neuland-Schweinefleisch I Apfel I Zwiebel  
Schmor-Sauerkraut mit Cider und Speck I Kartoffelstampf

19,80 €

Hausgemachte „Scherlenugets“ vom Hühnchenbrustfilet ca. 180g I Pankomehl

oder

Nuggets vegan auf Soja-Mais-Hafer-Basis I Süß-Saure Sauce

Pommes Frites „Rustic“ I Feldsalat I Aprikosendressing

18,90 €

### Kindergerichte

Hausgemachte „Scherlenugets“ ca. 90g I Pommes Frites

7,50 €

Nürnberger Rostbratwürstchen I Kartoffelstampf I Gurken

7,50 €

### Dessert

Nuss-Nougat-Gebäck (vegan)

Filoteig I Nuss-Nougat-Creme I Walnusskerne I Birnenkompott

8,90 €

Hausgemachtes Zwetschgen-Sorbet I Birnen-Schoko-Pie I Schokospäne

8,90 €

„Affogato“

Espresso trifft Vanilleeis (auf Wunsch vegan)

5,60 €