



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“
geräucherter Hirschschinken vom Jäger Heine aus der Ried
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 | Porrée | 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
veganes Hackfleisch | Zwiebel | Möhre | Spitzkohl | Malzbier-Cranberrysauce
geröstete Blumenkohlröschen aus dem Ofen | Taler vom Kartoffel-Kürbisgratin

21,80 €

Saitan-Geschnetzeltes „Züricher Art“

Saitan | braune Champignons | Schalotte | frischer Pfeffer | Weißwein | veganer Rahm
Petersilienkartoffeln | 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-Senfsauce

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 €

Frisch für uns von unserem Bio-Metzger Ptassek aus Buer produzierte
grobe Bratwurst aus Bio-Schweinefleisch I Leber I Apfel I Zwiebel
Schmor-Sauerkraut I Kartoffelstampf

19,80 €

Hausgemachte „Scherlennuggets“ 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 „Scherlennuggets“ 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 €