



## **DER SCHAFSTALL** **GENUSS & KULTUR**

### Hallo Frühling!

Die Sonne scheint, die Natur entfaltet sich und was gibt es Schöneres als das leckere Schafstall-Essen und die selbstgebackenen Kuchen und Torten draußen in der Sonne zu genießen. Seit 2007 ist unser liebevoll restaurierter Schafstall der genussvolle Mittelpunkt des idyllischen Büsenbachtals. Zudem freuen wir uns auf die neue Gartenkonzerte-Saison mit vielen wunderbaren Künstlerinnen und Künstlern. Unsere aktuelle Speisekarte und alle weiteren Schafstall-Informationen bekommen Sie direkt auf unserer Homepage oder vor Ort. Herzlich willkommen im Schafstall.

Wir achten sehr darauf, saisonale, nachhaltige und regionale Produkte zu verwenden. Eine artgerechte Tierhaltung liegt uns besonders am Herzen und unser Fisch kommt aus der Nachbarschaft. Auch vegetarische, vegane und glutenfreie Gerichte, sowie eine Kinderkarte warten auf Sie. Die Kleinen dürfen gerne unseren großen Hof erkunden, während die Großen das Essen, die Kultur oder einfach die gute Luft genießen.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine schöne Zeit,  
Carla Hoffmann & Team

# Vorspeisen

## **SPARGELCREMESUPPE**

mit Rauchforellenmousse und gerösteten Brotwürfeln

9,90 €

## **HUMMUS <sup>(V)</sup>**

Kichererbsenmus mit Kalamata Oliven,  
mariniertem Ofengemüse dazu Sauerteigbrot

15,50 €

## **WÖRMER ZIEGENKÄSE NACH FETA ART**

überbacken mit Oliven, Kirschpeperoni und Cherrytomaten,  
dazu eine Knusperstange

16,50 €

## **UNSERE HAUSGEMACHTEN KNUSPERSTANGEN:**

– auf Wunsch mit Dip oder Butter –

**Kurkuma – Sesam <sup>(V)</sup> oder Körner, Karotte, Vollkorn <sup>(V)</sup>**

5,00 €

**Olive, Feta, Peperoni**

6,50 €

**Körner, Feta mit Käse überbacken**

6,50 €

# Bunte Frühlings-Salate

## **BEILAGENSALAT <sup>(V)</sup>**

7,50 €

## **PUR <sup>(V)</sup>**

Preiselbeerdressing, Sprossen, gerösteten Saaten und Brotwürfeln

15,50 €

## **MIT MARINIERTEM GEMÜSE <sup>(V)</sup>**

*plus 4,00 €*

## **MIT AKAZIENHONIG ÜBERBACKENE ZIEGENKÄSEROLLE**

Weißschimmelkäse von Bastiaansen und gerösteten Walnüssen

*plus 5,00 €*

## **MIT MARINIERTEM SPARGEL GRÜN WEISS UND GERÄUCHERTER LACHSFORELLE**

*plus 7,00 €*

# Hauptgerichte

## **SPARGEL WEISS-GRÜN<sup>(V)</sup>**

mit Tomaten - Oliven- Kapern und Kartoffelgnocchi  
17,80 €

## **SPARGEL – ALLERLEI**

dazu Risotto mit Kornblume Blauschimmel von Thise Mejeri  
und Pinienkerne  
19,50 €

## **HEIDSCHNUCKENGULASCH**

dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf  
26,00 €

## **REGENBOGENFORELLE, gebraten**

dazu einen kleinen Salat und geröstete Drillinge  
26,00 €

# Hauptgerichte

## **QUICHE**

Gemüsekuchen mit Wörmer Ziegenkäse Feta-Art  
und einem kleinen Salat

20,50 €

## **GRILLKÄSE BURGER**

### **MIT HALLOUMI VOM BAUCKHOF**

Hummus, Aprikosen - Feigenchutney,  
dazu "Kohlslaw"

18,80 €

mit gebratenen Drillingen

21,80 €

## **HEIDSCHNUCKEN BURGER**

Backensholzer Deichkäse, Aprikosen - Feigenchutney,  
dazu "Kohlslaw"

19,50 €

mit gebratenen Drillingen

22,90 €

## **HEIDSCHNUCKENBRATWURST**

mediterran gewürzt, auf tomatisiertem Sauerkraut  
mit Kartoffelstampf

21,20 €

## **HEIDSCHNUCKENGRÜTZWURST**

dazu unser selbstgemachtes Apfelmus und gebratenen Drillingen

18,90 €

# Kinderkarte

## **SCHMETTERLINGSNUDELN**

mit Tomatensauce und geriebenem Hartkäse

6,90 €

## **EINE BRATWURST**

mit Buttererbsen und Kartoffelstampf

8,50 €

## **PFANNKUCHEN**

5,00 €

mit Zimt und Zucker *plus* 0,50 €

mit Apfelmus *plus* 2,00 €

mit Zimt und Zucker und Apfelmus *plus* 2,50 €

# Dessert

## **VANILLE -QUARK - GRIES**

mit Kirschen und Nussknusper

9,90 €

Oder wählen Sie eine süße Köstlichkeit  
von unserem  
reichhaltigen Kuchenbuffet

# Getränke

## WASSER

### **Bad Pyrmonter Mineralwasser (laut oder leise)**

offen 0,3 l	2,90 €
in der Flasche 0,25 l oder 0,75 l	3,50 / 6,80 €
Glas Leitungswasser	2,00 €

## VOELKEL-SCHORLEN UND SÄFTE natürlich in Bio-Qualität

### **Apfel, Orange, Rhabarber, Rote Traube, Maracuja, Johannisbeere, Holunderblüte**

0,3 l oder 0,5 l	4,20 / 5,20 €
Alle Sorten (außer Holunderblüte) gibt es auch als Saft pur	
Saft klein oder groß	4,50 / 5,50 €

### **Proviant Limonade 0,3 l**

Ingwer Zitrone, Cola, Cola light, Granatapfel-Kirsch	4,20 €
--	--------

### **BioZisch-Limonaden 0,3 l**

Zitrone, Orange, Rhabarber, Bitter Lemon, Himbeer Cassis, Blutorange	4,20 €
---	--------

### **Lammsbräu Now 0,3 l**

Cola Orange	4,20 €
-------------	--------

# Getränke

## STÖRTEBEKER FLASCHENBIERE

<b>Kellerbier</b> 0,33 l	4,40 €
<b>Pilsener</b> 0,33 l	4,40 €
<b>"Frei Bier" Pils</b> alkoholfrei 0,33 l	4,40 €
<b>Strandräuber Bier Mix Zitrone</b> 0,33 l	4,40 €
<b>Strandräuber</b> alkoholfrei 0,33 l	4,40 €
<b>Schwarzbier</b> 0,5 l	5,50 €
<b>Bernstein-Weizen</b> 0,5 l	5,50 €
<b>Bernstein-Weizen</b> alkoholfrei 0,5 l	5,50 €
<b>Roggen-Weizen</b> 0,5 l	5,50 €

## MIXGETRÄNKE

<b>Aperol Spritz</b>	7,50 €
<b>Aperol Spritz</b> alkoholfrei	7,50 €
<b>Gin Tonic</b>	7,50 €
<b>Gin Tonic</b> alkoholfrei	7,50 €

## HOCHPROZENTIGES

<b>Jubiläums Aquavit</b> 2 cl	3,50 €
<b>Heidegeist</b> 2 cl	4,00 €
<b>Grappa</b> 2 cl	5,00 €
<b>Williams Birne</b> 2 cl	5,00 €
<b>Baileys</b> 2 cl	4,50 €
<b>Fernet Branca</b> 2 cl	4,00 €



# Getränke

## KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

von Lebensbaum, Fair Trade und in Bio-Qualität

<b>Becher Kaffee</b>	2,90 €
<b>Becher koffeinfreier Kaffee</b>	3,50 €
<b>Kanne Filterkaffee</b>	9,50 €
<b>Café Crema</b>	4,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,50 €
<b>Cappuccino</b>	3,90 €
<b>Milchkaffee</b>	4,20 €
<b>Milchkaffee Espresso</b>	4,50 €
<b>Espresso</b>	3,00 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,30 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,50 €
<b>Getreidekaffee von Naturata</b>	3,90 €
<b>Eiskaffee</b>	7,50 €
<b>Fruchtpunsch</b> von Voelkel/mit Rum oder Amaretto (im Winter)	5,50 / 6,50 €
<b>Espresso Extra</b>	2,00 €

## MILCHGETRÄNKE

<b>Becher heiße Schokolade</b> mit Sahne	3,80 / 4,20 €
<b>Becher heiße Schokolade Vivani</b> <sup>(V)</sup>	4,50 €
<b>Kindercappuccino</b>	1,80 €
<b>Becher heiße Milch</b>	2,00 €
<b>Becher kalte Milch</b>	1,90 €
<b>Eisschokolade</b>	7,50 €

Statt Hamfelder Kuhmilch können Sie auch Hafer- oder laktosefreie Milch bekommen,  
pro Getränk + 0,30 €

# Getränke

## TEE VON LEBENSBAUM

Becher Tee

3,30 €

**Schwarzer Tee:** Darjeeling, Assam, Ostricentee, Earl Grey

**Kräutertee:** Pfefferminztee, Kamillentee, Citronella Tee

**Haustee:** Mischung aus Melisse, Pfefferminz, Fenchel, Anis, Thymian, Süßholz, Kamille

**Rooibos:** Rooibos, Rooibos Vanille, Karamell

**Grüner Tee:** Gunpowder

**Früchtetee:** Waldbeeren

## Frischer Ingwer Tee mit Zitrone

Becher Tee

5,00 €

---

## *Brunch Vergnügen*

Genießen Sie jeden **Samstag und Sonntag** sowie **feiertags ab 10:00 Uhr** ein leckeres Frühstück mit regionalen Köstlichkeiten und unser liebevoll selbst gebackenes Brot oder freuen Sie sich auf ein ausgedehntes Brunch-Vergnügen.

Um Anmeldung wird gebeten:  
telefonisch unter 04187-1072 oder schreiben Sie uns eine E-Mail: [mail@der-schafstall.de](mailto:mail@der-schafstall.de)



# Weine

## Weißweine

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

### Grauburgunder

7,50 / 22,90 €

Weingut Lukas Kesselring, Pfalz

Mit einem verführerischen großzügigen Bouquet nach reifen Quitten zeigt er sich am Gaumen gehaltvoll und dicht

### Riesling Heartbreak Hochgewächs

7,80 / 27,50 €

Weingut Brohl, Mosel

Trocken, aber mit einem guten, straffen Körper und ausgereifter Rieslingfrucht

### Sauvignon

6,50 / 22,90 €

Weingut MAN, Vinters, Cape-Region Agter Paarl

Trocken mit Kräuternoten und Aromen von tropischen Früchten. Nicht ganz leicht aber angenehm frisch, aromatisch und süffig

### Werkstoff BIO QbA

7,90 / 27,50 €

Weingut Jülg, Pfalz

Ein halbtrockenes Cuvée aus Riesling und Sauvignon, exotische Aromen, Zitrusnote und eine umwerfende Saftigkeit

### Weissburgunder

8,50 / 29,50 €

Weingut Jülg, Pfalz

Trocken und schon als Gutswein mit einer Qualität, die viel Freude macht. Saftig, klare Frucht, gut eingebundene Säure

### Riesling Spätlese feinherb

6,50 / 22,90 €

Weingut Keth, Pfalz

Trocken und schon als Gutswein mit einer Qualität, die viel Freude macht. Saftig, klare Frucht, gut eingebundene Säure

### Prosecco

Glas 0,1 l 4,50 / 20,50 €

# Weine

## Roséweine

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

### **Rosé Bio**

9,50 / 33,50 €

#### Weingut Klumpp, Baden

Trocken und feinwürzig. Klare frische Kirsch- und Erdbeeraromatik, strahlend intensives Rosé *Auch alkoholfrei erhältlich, zum gleichen Preis*

## Rotweine

### **Merlot "Contro Correte"**

6,50 / 22,90 €

#### Az. Agr: Pizzolato/Terra Musa di Moreno Musaragno Veneto

Ein zarter Duft von roten Früchten und im Mund ein gefälliger Merlot aus dem Veneto, mit sauberen, feinen Tanninen und zurückhaltender Säure.

### **Montepulciano "Costedi Moro"**

7,90 / 27,50 €

#### Weingut Lunaria Orsogna, Abruzzan

Saubere Frucht mit Brombeernote und milder, vanilliger Würze mit feingeschliffenem Tannin

### **Primitivo**

7,20 / 25,20 €

#### Weingut Ragazzo No. I, Apulien

Trocken, fast schwarz-roter Primitivo mit attraktiver, dezenter Fruchtsüße. Voll, weich und üppig, mit einem riesigen Bouquet reifer Früchte und Gewürze

### **Spätburgunder**

7,50 / 26,50 €

#### Weingut Jülg, Pfalz

Trocken, saftig und süffig. Zartfruchtig und leicht erdig-rauchig mit feinem, seidigen Gerbstoff

### **Shiraz Skaapveld**

6,50 / 22,90 €

#### Weingut MAN, Vinters, Cape-Region Agter Paarl

Trocken, rund und voll. Aromen nach Cassis und Pflaumen mit Vanilletönen vom Fass-Ausbau in amerikanischer Eiche