

Für Euch gebraut: „Schnackertz Landbier“ Naturtrüb 0,3l 2,90 €

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und leckerem Vollkornbaguette. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachte Dips dazu:

Kräuterquark 🌿 🌾	2,00 €
Zitronenaioli 🍋 🌾	2,50 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,50 €
Oliventapenade 🌾 🌐	2,50 €
Französische Salzbutter 🌿 🌾	2,50 €

Wochenkarte

Rote Bete mit hausgeräucherter Barbarie-Entenbrust,
Meerrettichsauce, Wildkräutern und glacierten Äpfeln 🌾 13,90 €
Ohne Entenbrust 🌾 🌿 10,90 €

Schaumsuppe von Süßkartoffel mit Chilli, Sesam und Lachs 🌾 6,90 €

Ungarische Gulaschsuppe 6,90 €

Frische Muscheln „Rheinische Art“ mit Wurzelgemüse,
Schwarzbrot und Butter 🌾 17,90 €

Frische Muscheln „Provencale“ mit Tomatensauce, Kräutern, Knoblauch
und Baguette 🌾 17,90 €

Zu den Muscheln eine leckere Portion Pommes!? 3,50 €

Risotto des Tages 🌿 🌾 14,90 €

Viertel von der Martinsgans mit Rotkohl, Kartoffelknödel,
Maronen und Bratapfel 25,90 €





Das Schnackertz Küchenteam empfiehlt Heute!? Fragt gerne nach!

Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel,
unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter

„Steak und Frites“ 300g Rumpsteak vom Uruguay-Grain-Fed Rind dazu
Pommes, Tomatensalsa, Chimi Churry und Salat 🌾 🌐 24,90 €

 = vegetarisch  = glutenfrei  = laktosefrei  = vegan

Zum Abschluss

Schokosouffle mit Zwergorangenkompott und Vanilleeis 	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis 	8,90 €
„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso  	3,90 €
Mit einem Schuß Amaretto	5,90 €

 = vegetarisch  = glutenfrei  = laktosefrei  = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern