

Schnabels

R E S T A U R A N T

Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Teresa von Ávila



**Die besten Weine schenken wir auch glasweise aus,
in der Weinboutique können Sie unsere Weine auch käuflich erwerben!!!**



**Qualitätsversprechen: hochwertige, saisonale & regionale Zutaten werden frisch zubereitet
Auf Wunsch Low-Carb (ohne Kohlenhydrate) / Vegetarische oder vegane Küche.**



Unser hausgebrautes Bier, immer einen Genuss Wert! Schnabels Hausbräu!!!



Sonntags Brunch im Café (Termine nachfragen) ab 10.30

Das Restaurant ist Sonntag Mittag auch geöffnet!!!



Themenabende / Weinproben im Weinkeller / Fahrten zu Winzern...



Genießen Sie im Sommer unsere Sonnenterrasse & unseren romantischen Innenhof



Im Winter unseren gemütlichen Weinkeller der zur Weinprobe einlädt



Sonderkarte mit Allergenen auf Wunsch einsehbar

„Wirklich gutes Essen kann nur aus wirklich guten Produkten entstehen.“
Cornelia Poletto

**Alle Speisen sind ohne Geschmacksverstärker,
Glutamat und Konservierungsstoffen und frisch für Sie zubereitet,
alle unsere Soßen werden ohne Fertigprodukte in meiner Küche hergestellt!**



Aperitif - Kreationen



„GIN SCHNABELS“

Riesling Gin Tonic (weltweit prämiert: Ferdinand's Saar Dry Gin)

aufgegossen mit Tonic Water von Thomas Henry und einem Hauch von Geheimnis

0,25l 6,50

Schnabels Spezial:

Crémant mit Mirabellenjus von Lothringer Mirabellen

0,1l 5,50

Hopfensprizz (Aperol mit Schnabels Hausbräu)

0,3l 4,50

Hausaperitif Bier

(Schnabels Hausbräu verfeinert mit Noilly Prat, Anis, Kräuter)

0,3l 4,50



Ein besonderes Herztröpfchen:

Elbling Rosé Sekt, Weingut Greif, Mosel

0,1l 5,00

Crémant aus dem Elsass

0,1l 5,00

Unser hausgebrautes Bier, immer einen Genuss Wert!

Schnabels Hausbräu

0,3l 2,90

Schnabels Rauchbier (unser dunkles Kellerbier)

0,3l 2,90

(nach Dekoktionsverfahren im Kupferkessel gebraut:

vollmundig, mehr Farbe, intensiv mit leicht dezenter Rauchnote)



Deparitif Mojito (ohne Alkohol)

(unser Frühlingsaperitif ohne Alkohol)

0,2l 6,00

San Bitter alkoholfrei mit Soda

4cl 4,00

Traubensecco alkoholfrei, Sektkellerei Raumland,

0,1l 5,00

Fassbrause, Engel Biermanufaktur

„Blaue Heidi“ (Brombeere)

0,5l 3,50

„Rote Heidi“ (Himbeere)

0,5l 3,50

„Grüne Heidi“ (Waldmeister)

0,5l 3,50

Ricard

4 cl 4,00

Kir

0,1l 4,50

Kir Royal

0,1l 5,00

Noilly Prat

0,1l 4,00

Porto

2 cl 4,50

Martini Bianco oder Rosso

5 cl 4,20

Campari nach Wunsch

4 cl 5,50

Sherry dry oder medium

4 cl 4,20

HUGO

0,2l 5,00

Aperol-Spritz

0,2l 5,50

Orangen & Hibiskusblüten Spritz

0,2l 5,50

Mai Tai

0,2l 8,00



Vorspeisen



Gebratene Garnelen mit Chili-Tomatensalsa

und in Olivenöl geröstetem Weißbrot

13,50

2015er Regno Recas, Recas, Siebenbürgen,

0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef vom Saarländischen BIO Rind mit Ei-Vinaigrette und Salatbouquet

13,50

2016er Regno Rosé, Recas, Siebenbürgen (mein fruchtig, spritziger Sommerrosé)

0,1l - 4,00 0,7l - 25,50



Duett von geräucherter Lachsforelle und Kräuterforelle mit Meerrettich und Salatbouquet

vom Forellengut Rosengarten

13,00

2016er Auxerrois, Peter Greif, Mosel (2016 Jungwinzer an der Obermosel)

0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

Gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat mit Mangodressing

13,50

2016er PeJunior,(feinfruchtig) Weingut Peter Greif, Mosel

0,1l - 3,50 0,7l - 21,50

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse

6,00



Unsere besondere Hausspezialität aus einem Topf

Das Beste vom Wiener Tafelspitz

Rinderkraftbrühe mit Nudeln

*

Wiener Tafelspitz vom saarländischen BIO Rind

und Markknochen

mit Wurzelgemüse und Kartoffeln,

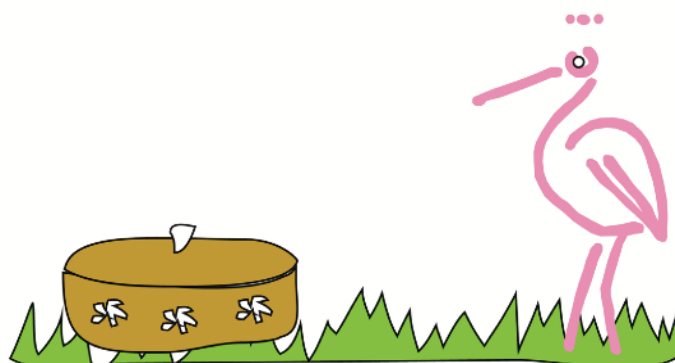
begleitet wird das Gericht mit Schnittlauchsoße und Apfel-Meerrettich

*

Crème Brûlée

26,50

Mit Bratkartoffeln: 29,00



Haus Menü

Gratinierter Ziegenkäse

an Wildkräutersalat mit Mangodressing

*

Froschschenkel

in Riesling mit Knobi und Zwiebeln

an Salatbouquet

*

Crème Brûlée

34,50

Genussreise durch die Großregion

Aperitif:

„GIN SCHNABELS“

Riesling Gin Tonic (weltweit prämiert: Ferdinand's Saar Dry Gin)

aufgegossen mit Tonic Water von Thomas Henry
und einem Hauch von Ingwer

Duett von geräuchertem Bachsaibling und Kräuterforelle

mit Meerrettich und Salatbouquet

vom Forellengut Rosengarten

*

Roastbeeftranchen „ASIA“

vom Saarländischen BIO Rind

mit Mandarinen-Soja-Soße und gebratenem Reis

*

Schnabels Erdbeersalat

Saarländische Erdbeeren treffen auf unser hausgemachtes Basilikummeis

49,00 inkl. Aperitif

Auf Wunsch korrespondierende Weinbegleitung





Hauptspeisen



Schnabels Backfleisch nach dem Rezept meiner Uroma

(Rindertafelspitz mit Meerrettich und Senf mariniert)

im Grumbeerkiechelschenmantel

auf in Butter geschwenktem Gemüse

21,50

Schnabels Hausbräu 0,3l - 2,70



Kross gebratene Bachsaiblingsfilets vom Forellengut Rosengarten

auf buntem BIO Linsengemüse der Bliesgau Ölmühle

25,50

2016er Regno Rosé, Recas, Siebenbürgen (mein fruchtig, spritziger Sommerrosé)

0,1l - 4,00 0,7l - 25,50



Roastbeeftranchen „ASIA“

vom Saarländischen BIO Rind

mit Mandarinen-Soja-Soße und gebratenem Reis

26,50

2016er Cabernet extrem feinherb (Weißherbst), Philipp Schnabel, Rheinhessen

0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

**Beachten Sie auf der nächsten Seite unsere Sommerkarte:
frisch und leicht nach Ihrem Gusto!**

Unser neues INDIA PALE ALE

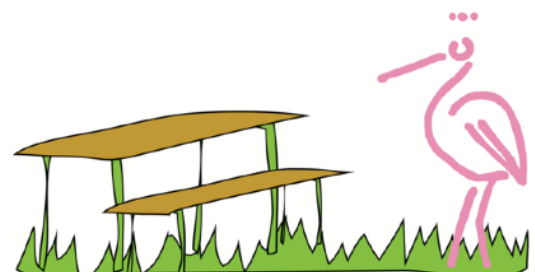
Nur für kurze Zeit!!!

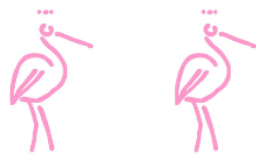
Ungefiltert, schön fruchtig im Geschmack, einer hohen Bittere und einer goldenen Farbe wo der Hopfen dominiert, der Malz aber den Geschmack trägt!

5,8% / 15,5% Stw

0,3l 2,90

0,5l 4,90





FrISChe Sommerkarte

Kombinieren und stellen Sie sich ihr Gericht / Menü im Sommer selbst zusammen!

| | |
|--|-------|
| Gebratene Rinderstreifen vom Roastbeef (Saarländischen BIO Rind) | 15,50 |
| Rumpsteak (Saarländischen BIO Rind) | 18,00 |
| Gebratene BIO Kräuterseitlinge (Saarbrücker BIO Pilzzüchter Mirko Kalkum) | 10,00 |
| Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen BIO Weideschwein aus dem Saarland | 12,50 |
| Kalbsschnitzel | 15,00 |
| Knuspriges Cordon Bleu aus der gusseisernen Pfanne gefüllt mit hausgeräuchertem Schinken und Münsterkäse | 15,00 |
| 12 Froschschenkel in Riesling mit Knobi und Zwiebeln | 20,00 |

Nach Wahl: Zitronenbutter / Kräuterbutter / Chili-Tomatenbutter / feine JUS je 1,50

Beilagen nach Gusto:

| | |
|--|---------|
| Nudeln / Salzkartoffeln / Bratkartoffeln | je 3,50 |
| Großer Sommersalat (grüner Salat / Krautsalat / Karottensalat) | 8,00 |
| Kleiner Sommersalat (grüner Salat / Krautsalat / Karottensalat) | 4,00 |
| Buntes Sommergemüse | 4,00 |
| In der Gusspfanne gebratene Zwiebeln | 2,50 |

Das Schweinefleisch stammt vom Saarländischen BIO Schwäbisch-Hällischem Weideschwein
Das Rindfleisch stammt vom Saarländischen BIO Hinterwälder Rind oder Gallaway Rind
gezüchtet im Nordsaarland von der Naturlandstiftung Saar

Unser hausgebrautes Bier, immer einen Genuss Wert!

Schnabels Hausbräu

ein leckeres ungefiltertes Kellerbier welches wir selbst brauen.
Cremiger Schaum thront auf der bernsteinfarbenen Köstlichkeit.
Vollmundig und samt-weich rinnt dieses Bier die Kehle hinunter.

Schnabels Rauchbier

(unser dunkles Kellerbier)

(nach Dekoktionsverfahren im Kupferkessel gebraut: vollmundig, mehr Farbe, intensiv mit leicht dezenter Rauchnote. Unser herbes Bier!)



Oder ein Glas Wein aus unserem gut sortierten Weinkeller? Äußern Sie Ihren Wunsch!



Unsere leckeren Elsässer Flammkuchen

**„Original“ mit Crème fraîche,
Speck, Lauchzwiebeln und Schalotten**

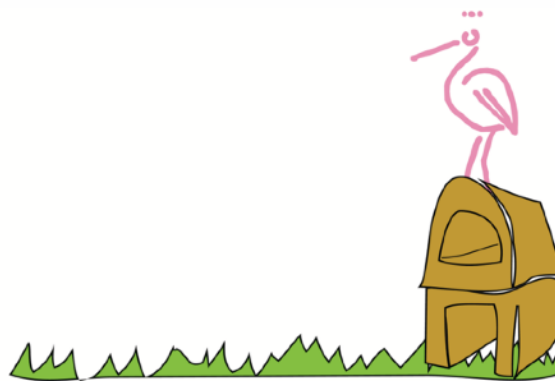
9,00

„Münster“ unser Original verfeinert mit aromatischem Münsterkäse

14,50

**„Original“ mit Crème fraîche,
Speck, Lauchzwiebeln / Schalotten / Hirztaler Käse und Rucola**

12,50



Für die Kids

Goofy Teller

Kleines Schnitzel mit Tomatensoße und Nudeln

8,00

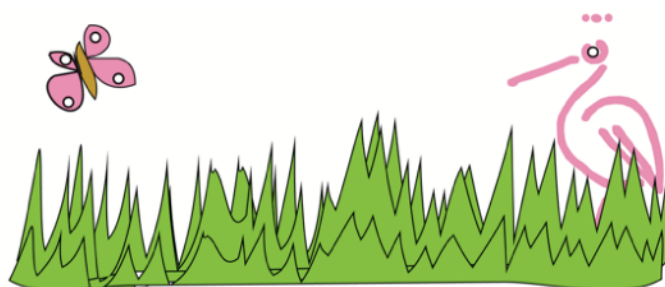
Mickey Mouse Teller mit Nudeln und Tomatensoße

6,00

Schnapp Teller: ein leerer Teller

und ihr schnappt nach dem Essen der Eltern

0,00





Dessertkreationen

„Café Gourmand“

Wir servieren Ihnen vier süße Köstlichkeiten mit einem frisch gebrühten Espresso, Kaffee oder Cappuccino

8,00

„Café Alsacienne“

Wir servieren Ihnen Espresso, Elsässer Mirabelle und eine kleine Crème Brûlée

8,00

Espresso „Affogato“

Eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis im Espresso „ertränkt“

3,50

Crème Brûlée mit Erdbeereis

7,50

Schnabels Erdbeersalat

Saarländische Erdbeeren treffen auf unser hausgemachtes Basilikumeis

9,00

Rhabarbertartelett mit Baiser

und hausgemachtem Vanilleeis

9,50

„Schnabels Eisbecher“

Hausgemachte Eisvariation mit frischen Erdbeeren und Sahne

8,90

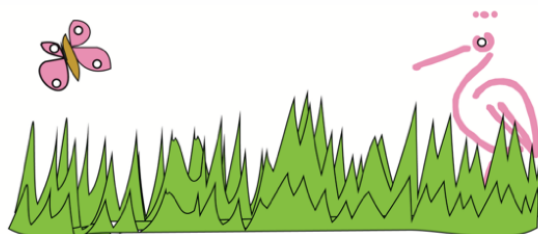
Hausgemachtes, gemischtes Eis ohne Sahne

5,90

Aromatischer Münsterkäse

mit Trauben, Butter und Kümmel

8,90



Regionalität:



Regionale Küche geht nur mit regionalen Produkten!

- **Eigene Hühner**
- **Eigene Kapaune (saisonal)**
- **Eigene Schweine (saisonal)**
- **Hausgebrautes Bier (Kellerbier; Kupferstecher; India Male Ale; Schnabels starke Seite; Weizenbier - je nach Brauvorgang: immer vom Fass)**
- **Hausgemachtes Eis**
- **Öl & Senf der Bliesgau Ölmühle**
- **MaLi's Délices, Gourmet-Manufaktur, Hartungshof**
- **Apfelessig aus Thünsdorf von Jacobi**
- **Gewürze von Miori und Rimoco aus Saarbrücken**
- **Unsere Fische kommen frisch und regional von:**
 - Forellengut Rosengarten, Mitglied bei Slow Food, unser Partner für Süßwasserfische!!!
 - Meeresfischfarm Völklingen welche Meeresfische ressourcenschonend in XXL-Salzwasser-pools in der Nähe aufziehen.

Dank kristallklarem, biologisch gereinigtem Wasser sind FRESH Fische garantiert frei von Antibiotika

und unerwünschten Umwelteinflüssen.

Von beiden Fischzüchtern **garantiert einzigartige Frischfang Qualität!**

- **Rindfleisch vom Saarländischen BIO Hinterwälder Rind (Naturland Stiftung Saar)**
- **Schwäbisch-Hällisches Weideschwein BIO Schweinefleisch von der NLS**
- **Gemüse vom Wochenmarkt Saarbrücken; von Früchte Kreis; aus Lisdorf;**
- **Käse der Hirztaler Käserei; Münster Käse von Fischer-Mauler, Beblenheim**
- **Weine aus dem Saarland, z.B. Schmitt-Weber, Dr.Siemens, Peter Greif der Großregion und anderen befreundeten Weingütern**
- **Weinverkauf in unserer Weinboutique**
- **Sprudel: Gräfin Mariannen Quelle, (Rilchingen)**
- **Schnäpse: Monter; Penth; Elsässer Brände....**
- **Mondo del Caffè, Kaffee & Espresso aus dem Dreiländereck**



Wir gestalten gerne auch Ihr Fest. Sprechen Sie uns an.