

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



Raffinierte Küchenkreationen aus hochwertigen, saisonalen & regionalen Produkten



Die besten Weine schenken wir auch glasweise aus



Qualitätsversprechen: hochwertige, saisonale & regionale Zutaten werden frisch zubereitet



Auf Wunsch Low-Carb (ohne Kohlenhydrate) / Vegetarische oder vegane Küche.



Hauseigenes Kellerbier / selbstgebraut



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 frisch für Sie zubereitet,
alle unsere Soßen werden ohne Fertigprodukte in meiner Küche hergestellt

Schnabels

R E S T A U R A N T

Zu unserem 8-jährigen Jubiläum

Jubiläumsmenü

vom 14. - 25.03.2018



Geräuchertes Forellenfilet
vom Forellengut Rosengarten
mit Meerrettich an Salatbouquet

*

Im Steinbackofen geschmortes Olsberger Hähnchen
in Zitronen - Ginsöße
und Gemüse - Geheirade

*

„Café Alsacienne“

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

29,50

Als Aperitif laden wir Sie gerne auf ein:

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.



Saarland
★ GENUSS REGION