

Schnabels Restaurant 9-Jähriges Jubiläum



Am 14./15.03.2010

hat Schnabels Restaurant eröffnet.

- **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!!!**
- **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**

Schnabels Restaurant
Hauptstr.24;
66128 SB-Gersweiler
0681 9704142

info@schnabels-restaurant.de
www.schnabels-restaurant.de

J.C.Schnabel Weinhandlung
info@schnabel-weinhandlung.de
www.schnabel-weinhandlung.de

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

Schnabels
RESTAURANT

Teresa von Ávila

Unser hausgebrautes Bier

Unser Hausbräu mit bestem Heidelberger & Münchner Malz nach Dekoktionsverfahren gebraut.

9 1/2 Wochen gereift! Vollmundig, hopfenbetontes, untergäriges Vollbier!

Beim Dekoktionsverfahren wird in mehreren Schritten ein Teil der Maische in der kleineren Maischpfanne aufgekocht und danach wieder der Hauptmaische im größeren Maischbottich zugeführt.

Die Temperatur der ganzen Maische steigt somit schrittweise an.

Dieser Vorgang wird mehrmals wiederholt, bis die Abmaischtemperatur erreicht ist.

Das Kochen der Teilmaische verändert die Extraktstoffe, führt zu anderen Aromen, mehr Farbe und allenfalls einer angenehmen Restsüße.

Stammwürze: 12%

Alkoholgehalt: 4,9% Vol. Alc.

Aussehen: Helles Gold, weißer, feiner, sehr stabiler Schaum.

Freudig erwartet man beim Blick auf den festen, feinporigen Schaum den ersten Schluck. Die feinperligen Kohlensäureblasen lassen das zarte, angenehme Prickeln der Kohlensäure am Gaumen erahnen.

Duft: feinfruchtige Noten, frisch und blumig, leichte grüne Tannenzapfenaromen.

Die Nase nimmt zartwürzige Hopfenaromen mit blumigen Düften und gereiftem Getreide wahr.

Antrunk: Angenehm, spritzig und frisch, leichte Bittere.

Geschmack: Geschmeidiger, schlanker Körper. Ausgeglichener Malzkörper.

Zuerst das Bier, dann der Hopfen. Ein schlanker, süffiger Trunk umschmeichelt zart und harmonisch die Zunge. Die schon von der Nase erfassten blumigen und citrusartigen Hopfenaromen tanzen auch im Mund in harmonischer Weise mit dem wohl abgestimmten und malzig-getreidigem Körper.

Nachtrunk: Das Bier zeigt eine elegante Bittere, welche rund und mit fein hopfigen Aromen lange am Gaumen ausklingt.

Jubiläumsmenü

vom 13.03. - 17.03.2019

Aperitif: Schnabels Spezial

(Crémant mit Mirabellenjus von Lothringer Mirabellen)

Menü

Bettsäascher- (Löwenzahn-) salat

Kartoffeldressing, Krachelcher und Ei vom Olsberger Landhuhn

*

Kross gebratenes Bachsaiblingsfilet

(Forellengut Rosengarten)

auf Zartweizen-Risotto mit Zitronen-Olivenöl aus Sizilien

*

„Schnabels Eisbecher“

Hausgemachte Eisvariation mit eingelegten Früchten, Likör und Sahne

Preis: 37,50

