

Schnabels Speisekarte



Schnabels
R E S T A U R A N T



Unser Antrieb

BIO & regional zu essen ist kein Trend, sondern die Rückkehr zur Normalität!

Unsere regionalen Partner: Rindfleisch & Kartoffeln: BIOLAND Huf Hof / Schwein
teils vom Hunackerhof / Fisch: Forellengut Rosengarten / Mehl Juchem Eppelborn /
Kaffee Black Hen Saarbrücken / Rimocco Gewürze / Bäckerei Strobel / Eigene Hühner
- Kapaune - Perlhühner / Hirztaler Käserei / Gemüse Lisdorf / Früchte Kreis / Öl-Senf-
Apfelessig Bliesgau Ölmühle / Hausgebrautes Bier / Lebensquell Wasser aus dem
Schwarzwald / Wein von „Schnabels feine Weine“

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
und im Winter unseren gemütlichen Weinkeller, der zur Weinprobe einlädt, und unser
Kaminzimmer!

Die besten Weine schenken wir auch glasweise aus.
Sonderkarte mit Allergenen auf Wunsch einsehbar.

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

Cornelia Poletto

„Das Leben ist zu kurz für magere Küche und Diäten.
Solche Mahlzeiten sind wie eine Oper ohne Orchester.“

-Paul Bocuse-



VORSPEISEN

- MIT LIEBE -

- Con amore -

- Cu iubire -

Geräuchertes Roastbeef vom Saarländischen BIOLAND Rind

mit rotem Zwiebelchutney an buntem Salatbouquet und Honig-Lavendel-Pain de Campagne
17,00

2019er Cadarca Rosé, Balla Geza, Siebenbürgen 0,1l - 4,50

Erfrischendes Forellen-Avocado-Tatar

mit Zitronensoße auf Blätterteig
15,50

2017er Principia, Weinhaus Kiebel, Mosel 0,1l - 4,00

Kartoffel-Lauch-Vichyssoise asiatisch

mit gebratenen Jakobsmuscheln und Wasabinüssen
16,50

2019er Surori Rosé, Gitana 0,1l - 4,50

Sechs Schnecken vom Elsässer Züchter gratiniert

mit hausgemachter Safranbutter 14,00
oder Bärlauchbutter 12,00

2019er Blanc de Katz, R. Meyer, Elsass 0,1l - 4,50

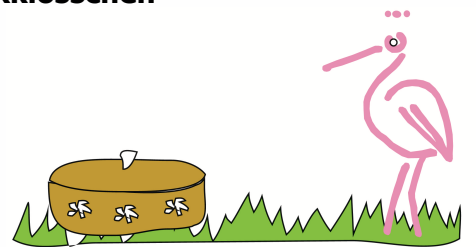
Gemischter Salatteller angemacht mit Himbeerdressing und Leindotteröl

dazu Krachelcher und geröstete Sonnenblumenkerne
7,00

Kraftbrühe vom Wiener Tafelspitz mit Markklösschen

vom saarländischen BIOLAND Rind
7,50

Menü



Das Beste vom Wiener Tafelspitz aus einem Topf

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Nudeln

*

Wiener Tafelspitz vom saarländischen BIOLAND Rind

Markknochen / Wurzelgemüse / Kartoffeln,

begleitet wird das Gericht mit Schnittlauchsoße und Apfel- Meerrettich

*

Crème Brûlée

29,00

Mit Bratkartoffeln: 32,00

HAUPTSPEISEN

Schnabels Backfleisch

- unsere Hausspezialität aus Siebenbürgen nach dem Rezept meiner Uroma -
(Tafelspitz vom saarländischen BIOLAND Rind im Grumbeerkiechelschenmantel)
auf in Butter geschwenktem Gemüse

26,00

2018er Sfaditele, Castel Mimi, Moldawien 0,1l - 7,00

Tranchen vom Roastbeef „ASIA“ vom saarländischen BIOLAND Rind (Huf Hof)

Orangen-Sojasoße, grüne Bohnen, Paprika und Basmatireis

31,00

2018er IACOB, DAVINO, Siebenbürgen 0,2l - 9,00

Cordon Bleu vom Weideschwein (mit Münster und rohem Schinken gefüllt)

dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

18,50

2019er Cadarca Rose, Balla Geza, Siebenbürgen

Spezialität aus heimischer Jagd: Rehragout „Indisch“

(meiner Meinung nach das nachhaltigste Fleisch) Gemüse, Curry und Nudeln

22,00

2009er Saperavi, Tomai 0,2l - 9,00

Bachsaiblingsfilet vom Forellengut Rosengarten

auf Geheirade (Kartoffeln & Mehlknepfscher in der Pfanne verheiratet)

26,50

2019er Auxerrois, Weinhaus Kiebel, Mosel 0,1l - 4,50

Unser Veggie-Pfännchen

Indisches Curry mit Minze, Koriander, Kokosmilch, Paprika, Spinat, Gemüse und Couscous

15,00

2020er Blanc de Noir, Kiebel, Mosel 0,1l - 4,50

Willkommensmenü

Geräuchertes Roastbeef vom Saarländischen BIOLAND Rind

mit rotem Zwiebelchutney an buntem Frühlingssalat und Honig-Lavendel-Pain de Campagne

*

Kartoffel-Lauch-Vichyssoise asiatisch

mit gebratenen Jakobsmuscheln und Wasabinüssen

*

Melonenkugeln in Portwein an Pfirsichsorbet

*

Rehrücken unter der Bärlauchkruste auf jungem Gemüse

*

Aprikosentürmchen

(Aprikosen/Sektcrème/Bisquit)

Menüpreis 56,50

mit Weinbegleitung 74,50

Einfach mal so

Unsere leckeren Elsässer Flammkuchen im Holz-Steinbackofen gebacken

Flamm „Original“ mit Crème fraîche, Speck, Lauchzwiebeln und Schalotten
9,50

Flamm „Münster“ unser Original verfeinert mit aromatischem Münsterkäse
14,50

Flamm „Sommer“ (mit Crème fraîche / karamellisierter Ziegenkäse / buntes Gemüse)
13,00

Dazu gerne passend: 2019er Blanc de Katz, R. Meyer, Elsass 0,1l - 4,50

Für die Kids

Goofy Teller

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Tomatensoße und Nudeln
12,00

Mickey Mouse Teller mit Nudeln und Tomatensoße
7,00

Schnapp Teller: ein leerer Teller und ihr schnappt nach dem Essen der Eltern
0,00

Süßer Nachtisch

Der Klassiker: Crème Brûlée mit hausgemachtem Erdbeereis
9,00

**Aprikosentürmchen
(Aprikosen/Sektcrème/Bisquit)**
11,00

„Schnabels Sommerbecher“
Kokoseis / Schokoladensoße / Ananas / Sahne
9,50

„Café Gourmand“ Vier süße Köstlichkeiten mit einem Espresso, Kaffee oder Cappuccino
9,50

„Café Alsacienne“ (Espresso / Elsässer Mirabelle / Kleine Crème Brûlée)
8,00

Espresso „Chef“
(Eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis & Sahne verführt von unserem leckeren Espresso)
4,50

Französischer Le Munster AOP mit Trauben, Butter und Kümmel
9,50

Meine offene Weinauswahl

SCHNABELS FEINE WEINE



"Wein soll Spaß machen!"

WEISSWEIN:

2020er Auxerrois „Schnabel“, Kiebel, Mosel
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

2019er Blanc de Katz (Auxerrois), R. Meyer, Elsass
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

2018er Moselkönig, Riesling, Kiebel, Mosel
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

2018er Riesling „Vom Löss“, Stern, Pfalz
0,1l - 4,00 0,7l - 24,00

2017er Riesling, Terra Regis, Siebenbürgen
0,1l - 4,00 0,7l - 24,50

2019er Wild Life feinfruchtig, Kiebel, Mosel
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

2019er Weisser Burgunder, Völcker
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

2020er After Work, Pinot Blanc, Kiebel, Mosel
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

2020er Grauer Burgunder, Weingut Greif, Mosel
0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

2019er Grauburgunder Kabinett, Heußler, Pfalz
0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

2018er Saint Veran (Chardonnay), Chât. Carruge
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

Sauvignon Blanc, Tomai
0,1l - 3,50 0,7l - 19,00

2019er Sauvignon Blanc, Balla Geza, Siebenbürgen
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

2017er Gewürztraminer Spätlese Rohdter Garten,
Heußler, Pfalz 0,1l - 5,00 0,7l - 28,50

ROSÉWEINE:

Unser Hauswein Rosé:

2019er Rosé „AnimAliens“ Castel Mimi
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

2020er Blanc de Noir, Kiebel, Mosel
0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

2020er Quietschfidel Rosé, ZweiWein, Rheinhessen
0,1l - 4,00 0,7l - 21,50

2019er Cadarca, Balla Geza
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

2019er Surori Rosé, Gitana
0,1l - 4,50 0,7l - 28,50

ROTWEINE:

Unser Hauswein Rot:

2016er Saperavi Gold, Tomai
0,2l - 8,00 0,7l - 25,00

2009er Cabernet Sauvignon, Tomai
0,2l - 9,00 0,7l - 28,50

2018er Cuvée Rot „AnimAliens“, Castel Mimi
0,2l - 9,00 0,7l - 28,50

2018er Saperavi „AnimAliens, Castel Mimi
0,2l - 9,00 0,7l - 28,50

2018er Feteasca Neagra, Balla Geza, Siebenbürgen
0,2l - 9,00 0,7l - 28,50

2017er Cadarca Selection, Balla Geza
0,2l - 10,50 0,7l - 36,00

2018er Faurar Rot, DAVINO, Siebenbürgen
0,2l - 6,00 0,7l - 21,00

2018er IACOB, DAVINO, Siebenbürgen
0,2l - 9,00 0,7l - 29,50

2018er Sfäditele, Castel Mimi
0,1l - 7,00 0,7l - 39,50

2017er Saperavi, Gitana (Großes Gold)
0,1l - 7,00 0,7l - 39,50

Roter Eiswein: Pastoral, Tomai Moldawien
0,1l - 6,00 0,7l - 37,00

Deutsche Spätburgunderprobe: die Können auch!

2018er Spätburgunder Mussbacher Glockenzehnt,
Völcker, Pfalz 0,2l - 10,00 0,7l - 28,50

2016er Spätburgunder „Pelosol“, ZWEIWEIN, RH
0,2l - 9,00 0,7l - 29,50

2018er Spätburgunder Klosterpfad, Heußler, Pfalz
0,2l - 10,00 0,7l - 28,50

Von Weinen aus meiner Heimat Rumänien, aber auch sehr
exklusive und tolle aus Moldawien über Weine aus Frankreich
und Italien bis hin zu den tollen Produkten von heimischen
Winzern von Saar und Mosel.

Wir haben bestimmt auch noch das ein oder andere
Überraschungströpfchen für Sie bereit!

In unserer Weinhandlung „Schnabels feine Weine“ kommt
jeder auf seine Kosten.

Ihr Jürgen Schnabel

Aperitif - Kreationen

Als Aperitif oder Zwischendurch:

Meine Sommererfrischung

Melonenkugeln in Portwein an Pfirsichsorbet 8,00

Schnabels Trendaperitif Rosi

(Kiebel Secco mit Rosensirup) 0,1l 6,50

St. Wendeler „Kaiser“-Cocktail (Kizer Alter Williams / Himbeersirup / Soda...) 0,2l 8,00

Communard (Cassis mit Rotwein) 0,1l 6,50

Mein Weinaperitif: Der Süden lässt grüßen

Weißwein / Kokos / Blue Curacao 0,2l 6,50

Schnabels Spezial:

Haussekt mit Mirabellenjus von Lothringer Mirabellen 0,1l 6,50

La Bière „Coeur de Pastis“

(Schnabels Hausbräu verfeinert mit Noilly Prat, Anis, Kräuter) 0,2l 4,50

Hopfensprizz (Aperol mit Schnabels Hausbräu) 0,3l 4,50

!!! Pastis de la Sarre !!! (Irre lecker - auch ohne Verdünnung) 4cl. 5,50

„GIN SCHNABELS“ (Gin & Gewürze von Rimocco nach Gusto)

aufgegossen mit Tonic Water von Thomas Henry 0,25l 8,00

Riesling Winzersekt „Cuvée 1623“, Kiebel, Mosel 0,1l 6,50

Elbling Rosésekt, Weingut Greif, Mosel 0,1l 6,00

Alkoholfreie Aperitifs:

Deparativo (unser Aperitif ohne Alkohol) 0,2l 6,50

San Bitter alkoholfrei mit Soda 4cl 4,00

Traubensecco alkoholfrei, Sektkellerei Raumland 0,1l 5,00

Ricard 4 cl 4,00

Noilly Prat 0,1l 4,00

Porto (Weiß oder Rot) 2 cl 4,50

Campari nach Wunsch 4 cl 5,50

Sherry dry oder medium 4 cl 4,20

Aperol-Spritz 0,2l 5,50

Kir mit Weißwein 0,1l 4,50

Kir mit Crémant 0,1l 5,50

Schnabels Herbst-Kir 0,2l 5,50

Unverbindliche Öffnungszeiten im Dezember

Adventssonntage mittags geöffnet!

24.12. Geschlossen - 25.12. Mittags und abends geöffnet - 26.12. Mittags geöffnet

31.12. Silvester ab 19.00 mit Gala Menü - 01. / 02.2022 Geschlossen