



LANDHAUS SCHMANKERL

Mo–Sa, 11.30–17 Uhr

Feine Zwiebelcremesuppe
mit Schnittlauchöl, Handkäse und Apfelchutney 🌿

€ 7,90

Bowl „Hannibal Style“

mit Quinoa, Mixsalat, Tomate, Paprika,
mariniertem Rotkohl, Mais, Gurken, Radieschen,
Rettich, Kichererbsen, roten Zwiebeln,
Sojasprossen und Edamame 🌿

€ 11,-

wahlweise mit ...

Streifen von der Hähnchenbrust
und Kräuter-Joghurt-Dip

€ 15,80

Ein kleiner Hinweis in eigener Sache: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir
für Änderungswünsche € 0,90 pro Umbestellung berechnen.





LANDHAUS SCHMANKERL

Mo-Sa, 11.30-17 Uhr

Hummus
mit Cherrytomaten, Wildkräutersalat und Knoblauchbaguette
wahlweise mit ...

3 Black Tiger Garnelen


€ 13,-

Tofu 

€ 12,-

Premium Linseneintopf von Beluga, roten und gelben Linsen
mit Wurzelgemüse, 120 g Rindswurst und Dijonsenf

€ 13,80

Nidderauer Ofenfladen mit Dillschmand, Cherrytomaten,
Bergkäse, Rucola und Honig-Senf-Dip 

€ 12,80

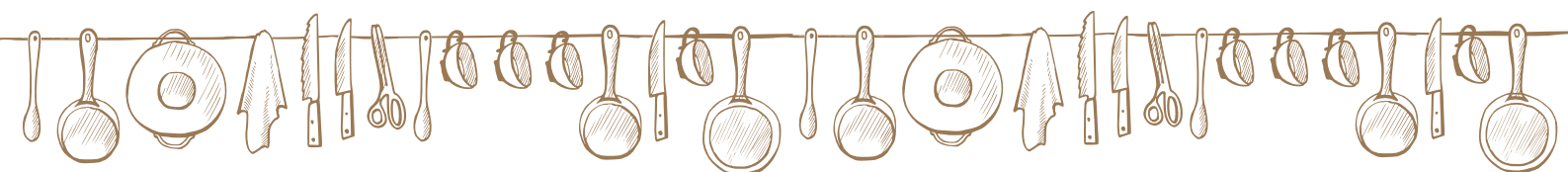
Schnitzel von der Odenwälder Wutz „Elsässer Art“
mit Speck-Zwiebelschmand, Fritten und kleinem Salat

€ 16,90


Argentinisches Roastbeef mit klassischem Fettrand,
Ofenkartoffel mit Sour-Cream, Romanesco und Jus

... 200 g

€ 28,-



 vegetarisch

 vegan



LANDHAUS SCHMANKERL

Mo-Sa, 11.30-17 Uhr

DESSERT

Erdnussbutter-Crème-Brûlée
mit Himbeereis und Crumble

€ 7,50



... oder vielleicht darf es ein Stück
hausgemachter Kuchen aus unserer Vitrine sein?

