



LANDHAUS SCHMANKERL

Mo–Sa, 11.30–17 Uhr

Waldpilzcremesuppe
mit gebratenen Pfifferlingen
und Röstzwiebeln

€ 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 ...

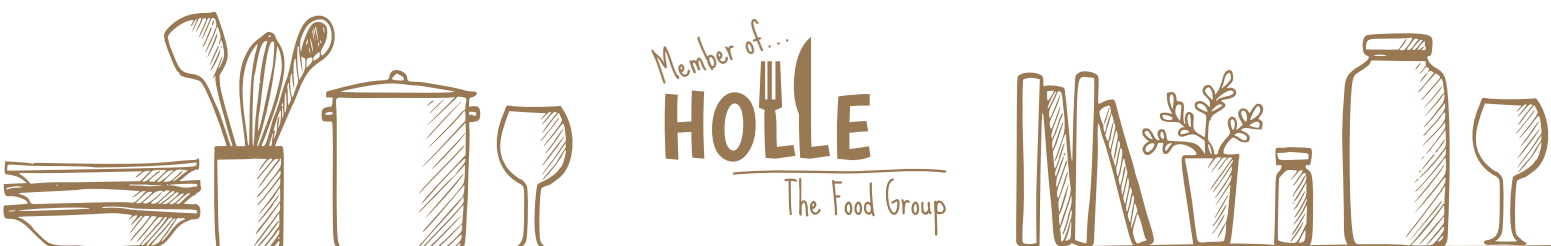
Streifen von der Hähnchenbrust
und Kräuter-Joghurt-Dip 🌱🌱

€ 15,80

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

🌱 vegetarisch

🌱 vegan





LANDHAUS SCHMANKERL

Mo-Sa, 11.30-17 Uhr

Hummus

mit Cherrytomaten, Grillgemüse, Wildkräutersalat und dazu Ciabatta 🌿
wahlweise mit ...

3 Black Tiger Garnelen

€ 13,-

Tofu 🌿

€ 12,-

Grüne Soße mit Frühkartoffeln
und 4 halben Bio-Eiern 🌿

€ 12,50

→ vom Windecker
Weidehuhn!

Hannibal Stulle mit Ziegenfrischkäse, sautierten Pfifferlingen,
Rucola, Cocktailtomaten und Feigensenf 🌿

€ 12,-

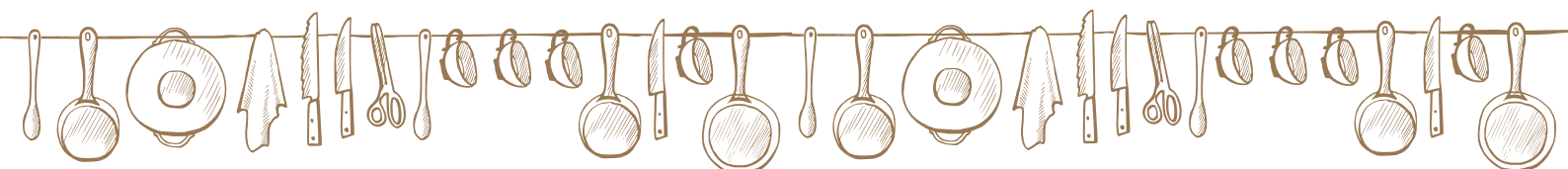
Schnitzel von der Odenwälder Wutz „Frankfurter Art“
mit Grüner Soße, Frühkartoffeln und Wurzelgemüse

€ 16,90

Argentinisches Roastbeef ohne Fettrand, Kartoffel-
Röstzwiebelstampf, gebratenem Gemüse, Kräuterbutter und Jus

... 200 g

€ 29,-





LANDHAUS SCHMANKERL

Mo-Sa, 11.30-17 Uhr

DESSERT

Tahiti-Vanille-Crème Brûlée
mit Cassis-Sorbet und Crumble

€ 7,50

Aprikosen-Pistazien Tiramisu

€ 8,50



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

