



LANDHAUS SCHMANKERL

Mo–Sa, 11.30–17 Uhr

Süßkartoffelsuppe

mit gebratenen Kräuterseitlingen
und gerösteten Sonnenblumenkernen

€ 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

Handkäsesalat

mit Walnußöl und Äpfeln, roten Zwiebeln, Schnittlauch,
Brot und Butter

€ 8,90

Orecchiette

mit Wildschweinbolognese
und Parmesan

€ 16,50

„Hannibal Stulle“

mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln,
überbacken mit Bergkäse
und dazu ein Kräuter-Joghurt-Dip

€ 12

Schnitzel von der Odenwälder Wutz „Holzfäller Art“

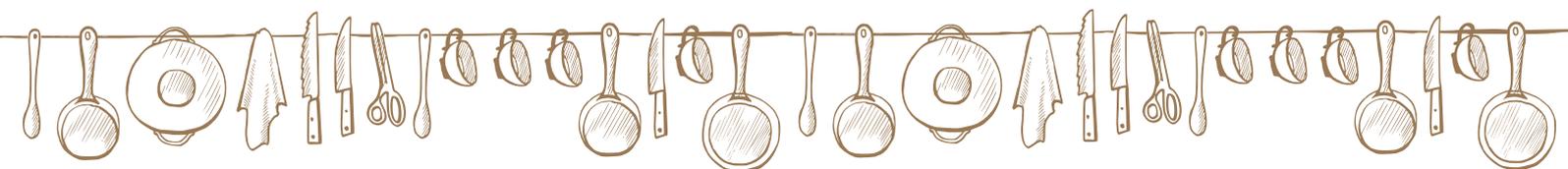
mit Zwiebelrahmsauce und Pommes

€ 16,50

Argentinisches Roastbeef ohne Fettrand (200 g)

Pastinaken-Kartoffelstampf, Mandelrosenkohl und Ochsenjus

€ 29





LANDHAUS SCHMANKERL

Mo-Sa, 11.30-17 Uhr

DESSERT

Cheesecake im Glas

Frischkäsecreme, Butterkekscrumble
und Blaubeerkompott

€ 7,50

Nougat-Creme-Brûlée

mit Birnenkompott und Stracciatella-Eis

€ 7,90



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

