



SAVE THE DATE

DIE KÜCHENPARTY MIT DEN FÜNF FREUNDEN

FREITAG 23.2.2024

SAMSTAG 24.2.2024

SONNTAG 25.2.2024

VALENTINSTAG IM SCHNEIDER

HAPPY WIFE HAPPY LIFE

AM 14. FEBRUAR IST VALENTINSTAG.

ÜBERRASCHEN SIE IHRE LIEBSTEN MIT EINEM 4 GÄNGE MENÜ BEI UNS
IM RESTAURANT.

90€ PRO PERSON

WIR BIETEN AN DIESEM TAG AUSSCHLIEßLICH UNSER
VALENTINSMENÜ AN.

MIKI'S UND STFAN'S CUCINA ITALIANA

AM SAMSTAG DEN 27.1.2024 NEHMEN WIR SIE MIT AUF EINE
KULINARISCHE REISE DURCH „BELLA ITALIA“

GENIEßEN SIE 6 GÄNGE INKLUSIVE ITALIENISCHEN APERITIVO
[APERITIF MIT FINGERFOOD]

110 € PRO PERSON

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO [UMGEKEHRT]	21
LEICHT MARINIERTER THUNFISCH KALBSRÜCKEN ARTISCHOCKE KAPERN	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 GRAUBURGUNDER „KALKMERGEL“ - MÜNZBERG	0,1L 4,2
JAKOBSMUSCHEL & SCHWEINEBAUCH [36H X 64°C]	20
LINSENSALAT PIMIENTOS DE PADRON KÜRBIS GERÄUCHERTE PAPRIKAMAYO	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SAUVIGNON BLANC FUME - K. MEYER	0,1L 4,1
ZWEIERLEI ZIEGENKÄSE	16,5
ROTE BETE [GERÄUCHERT] TOPINAMBUR QUINOA WAHLNUSS	
DAZU EMPFEHLEN WIR :	
2021 WEIßBURGUNDER - MINGES	0,1L 3,2
SCHNEIDER'S GÄNSELEBERTERRINE	28,5
JOGHURT GRÜNER APFEL SCHOKOLADE HASELNUSS	
2022 SCHEUREBE SPÄTLESE - B. KOCH	0,1L 5,3
FELDSALAT VOM LANDAUER MARKT	15
SHERRYDRESSING KARAMELLISIERTE KERNE SPECK CROUTONS	

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE	18
WILDFANG GARNELE JAKOBSMUSCHEL	
TOM KHA GAI	15
DUMPLINGS CHAMPIGNONS KORIANDER LABEL ROUGE POULARDE	

HAUPTGERICHTE

CHATEAUBRIAND AM TISCH TRANCHIERT	90
VERKOHLTER SPITZKOHL SAUCE BERNAISE TRÜFFEL-PARMESAN POMMES	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2019 SAINT LAURENT - MINGES	0,1 3,7
MEDAILLON VOM RINDERFILET	42
SPITZKOHLCANNELLONI ZWIEBELCONFIT PARMESAN RÖSTI	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD“- B. KOCH	0,1L 4,8
ZWEIERLEI VOM KALB [RÜCKEN UND GESCHMORTES]	38
PETERSILIENWURZEL KARTOFFEL-TRÜFFELKRAPPEN JUS	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2022 „CUVÉE BDX RÉSERVE“ - M. MEYER	0,1 4,9
GLASIERTE ENTENBRUST	35
ROTKOHL KNÖDEL QUITTE KASTANIENPÜREE	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD“- B. KOCH	0,1L 4,8
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	31
KARTOFFEL-GURKENSALAT PREISELBEERE ZITRONE KAROTTE	
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN	42
DREIERLEI ROSENKOHL HASELNUSS SCHUPFNUDELN JUS	
FISCH EMPFEHLUNG DES TAGES	
FREGOLA SARDA WILDER BROKKOLI BEURRE BLANC	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SAUVIGNON BLANC „FUME“ - M.MEYER	0,1L 4,1
HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI	28,5
GESCHMORTER RADICCHIO BUCHENPILZE BELPER KNOLLE	

FEINSCHMECKER MENÜ

AMUSE BOUCHE

VITELLO TONNATO [UMGEKEHRT]

LEICHT MARINIERTER THUNFISCH | KALBSRÜCKEN | ARTISCHOCKE | KAPERN

21 €

OFFENER RAVIOLI MIT JAKOBSMUSCHEL

ZWEIERLEI BLUMENKOHL | TRÜFFEL | BELPERKNOLLE

22 €

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN [AUS DEM TRIPPSTADTER WALD]

DREIERLEI ROSENKOHL | HASELNUSS | SCHUPFNUDELN | JUS

38 €

PISTAZIEN & YUZU

PISTAZIENMOUSSE | YUZUSORBET | KUMQUAT | WEIßE SCHOKOLADE

16€

PETIT FOURS

MENÜPREIS INKLUSIVE AMUSE BOUCHE UND PETIT FOURS

90 €

MENÜPREIS OHNE RAVIOLI

75 €

WEINBEGLEITUNG IN 4 GÄNGEN

30 €

WEINBEGLEITUNG IN 3 GÄNGEN

22,5 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE
SERVICEMITARBEITER.

SCHNEIDER MENÜ

ZWEIERLEI ZIEGENKÄSE

ROTE BETE [GERÄUCHERT]| TOPINAMBUR | QUINOA | WAHLNUSS

ODER

TOM KHA GAI

DUMPLINGS | CHAMPIGNONS | KORIANDER | LABEL ROUGE POULARDE

ZWEIERLEI VOM KALB [RÜCKEN UND GESCHMORTES]

PETERSILIENWURZEL | KARTOFFEL-TRÜFFELKRAPFEN | JUS

GEEISTER KIR ROYAL

CASSIS SORBET | CHAMPAGNERESPUMA

MENÜPREIS 59 €