

## Unsere Gerichte zum Liefern und Abholen

- 5€ Liefergebühr pro Bestellung / Haushalt
- Mindestbestellwert 25 €
- Abholung im Restaurant von 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr
- Lieferung von Mittwoch bis Sonntag 12:00 Uhr bis 19:00 Uhr
- **Unter 06345/8348 oder per Whatsapp 017620595591**
- Liefergebiet: Raum Annweiler und Landau oder nach individueller Absprache
- Alle Gerichte kommen vakuumiert oder verpackt

### Vorspeisen

Schneider's Gänseleberterrinen / Allerlei Apfel / Preiselbeere / Brioche	16 €
Hausgebeizter Schottischer Lachs 100g / Honig Senf Soße / Baguette	10 €
Ziegenkäse im Brickteig / Rote Bete Carpaccio / Feldsalat Bouquet	10 €
Gebratene Riesengarnelen [ 3 Stück ] / Cous Cous / Piment de espelette	14 €
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis / Rosa Ingwer	5 €
Feldsalat / Speck / Courtons / Sherrydressing	6,50 €
Schneiders Salatsoße 100ml	2,50 €

### Hauptgänge

Pfälzer Wildragout 170g Fleisch in 60g Soße	13 €
Sanft Geschmorte Ochsenbäckchen 170g Fleisch in 60g Soße	13 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ 180g	8 €
Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesanspäne ca. 250g	8,50 €
Hausgemachte Butterspätzle 200g	3 €
Hausgemachte Kartoffel Knödel [ 2 Stück ]	3 €
Hausgemachtes Apfelrotkraut 150g	3 €
Rotweinsauce / Jus 100ml	6 €
Pilzrahmsauce 200ml	5 €

### Unser Highlight im November

<b>Barbarie Entenbrust / Rotkraut / Kartoffelknödel / Jus</b>	<b>20 €</b>
Sous Vide vorgegart und mit wenigen Handgriffen ein absoluter G	



### Dessert

Kürbiskern Tiramisu / Karamellisierte Kerne	6 €
Zweierlei Mousse au chocolat / Mango-Anana Kompott / Crumble	7,50 €

# Infos:

- Alle Hautgerichte kommen vakuumiert ( Schnitzel ausgenommen ) mit einer Mindesthaltbarkeit von 7 Tage

- Bitte geben Sie an, ob Sie die Bestellung warm oder kalt möchten.

- Es gibt zwei Methoden und die Gerichte zu Erwärmen.

## Method 1 :

Einen Topf Wasser aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Vakuumentüten hineinlegen und 15 Minuten ZIEHEN lassen.

## Method 2 :

Die Vakuumentüten bei 90 °C in den Dampfgerar legen und 12 Minuten dämpfen.

## - Zubereitung Entenbrust

### Method 1:

Entenbrust würzen, auf der Hautseite knusprig anbraten und für 8 Minuten bei 120 ° C im Ofen fertig garen

### Method 2 :

Im Dampfgerar oder Sous Vide Becken die vakuumierte Entenbrust bei 64 °C 18 Minuten garen anschließend würzen und knusprig auf der Haut anbraten.