

flammkuchen

herzhaft

mit schmand^{3,8}, zwiebeln + schlotten

klassisch, mit speck ^{2,3}	9,50
mediterran, mit schafskäse + peperoni mild	9,90
rustikal, mit frischen pilzen	9,90
norwegisch, mit geräuchertem lachs ⁸ + edelschimmelkäse	11,90
vegan, mit gemüse auf wunsch	9,90

süss

mit schmand^{3,8}

apfel, zimt-zucker	9,50
apfel, zimt-zucker + pflaumen ² , flambiert mit calvados	11,90

deftig

	klein	gross
tapasteller ^{1,2,3,6,7,8}	14,90	19,90
verschiedene salamisorten + coppaschinken, sowie käsesorten + antipasti, hausgemachte tomatencreme, dazu ofenfrisches weissbrot		

	gross
käseteller ^{1,3,6,8}	9,90 13,90
verschiedene käsesorten + antipasti, hausgemachte tomatencreme, dazu ofenfrisches weissbrot	

salat der saison ^{1,3}	6,90
mit hausgemachter vinaigrette, dazu ofenfrisches weissbrot	
auf wunsch mit schafskäsewürfel	(+ 3,50)
oder mit marinierten kichererbsen	(+ 2,50)

beilagensalat ^{1,3}	3,50
mit hausgemachter vinaigrette	

schafskäse überbacken ^{1,8}	9,50
mit tomaten, oliven + peperoni mild, auf wunsch auch mit knoblauch, dazu ofenfrisches weissbrot	

kartoffelrösti mit salat ^{1,3,8}	7,50
auf wunsch mit lachs (+ 4,50)	

saumagen mit schafskäse überbacken ^{1,2,3,4,7,8}	12,50
auf kartoffelgratin	

süss

hausgemachte kuchen

mit frisch gemahlenem dinkelmehl, + saisonalem obst aus der region.

rührkuchen nach art des hauses	3,00
käsekuchen + wechselnde obstkuchen	3,70
sahne	0,50

wirf gerne einen blick auf unsere kuchentheke!

heiss

moema röstung »italien flavour«

aus 40 % robusta und 60 % arabica

americano ⁹	2,50
espresso ⁹	2,10
espresso doppelt ⁹	3,00
espresso macchiato ^{8,9}	2,50
cappuccino ^{8,9}	3,00
milchkaffee ^{8,9}	3,30
latte macchiato ^{8,9}	3,80
moccacino ^{8,9}	3,10

heisse schokolade ⁸	2,90
bio tee von schlüpf, diverse sorten	2,90
glühwein ⁵	2,80

hafermilch + 0,20€

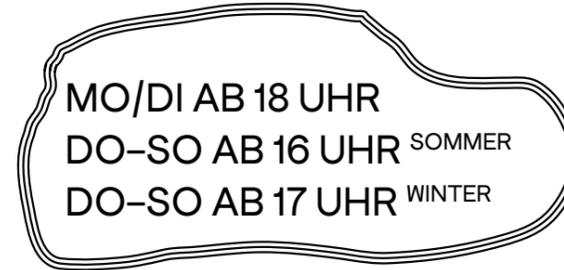
kalt

<u>tafelwasser</u>	0,25	0,5	1,0
spritzig, medium, still	1,90	2,80	3,60
<u>mineralwasser</u>	0,75		
frankenbrunnen spritzig	4,00		

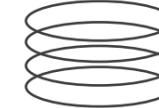
<u>saft</u>	0,25	0,5
traube weiss	2,60	4,90
vom weingut kriegshäuser		
johannisbeernektar	2,60	4,90
vom apfelgut zimmermann		
apfel naturtrüb	2,60	4,90
vom apfelgut zimmermann		
saftschorle	2,40	4,40

<u>limonaden</u>	0,25	0,33
afri cola ^{1,3,9}	2,90	
bluna zitrone ^{1,2}	2,90	
raspa-orange ^{1,2}	2,60	

plätzchen frei?



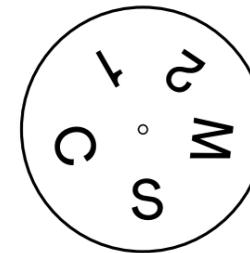
06322 988 40 66
hallo@cafeschellack.de
www.cafeschellack.de



nur barzahlung möglich
küche bis 21 uhr

laut gesetzgeber sind wir dazu verpflichtet, die von uns verwendeten zusatzstoffe anzugeben. wir versichern dir, dass wir bei der zubereitung unserer speisen und getränke vollkommen auf zusatzstoffe verzichten, soweit sie nicht in den ausgangsprodukten enthalten sind. diese können sein:

- farbstoff¹
- konservierungsstoff²
- antioxidationsmittel³
- geschmacksverstärker⁴
- geschwefelt⁵
- geschwärzt⁶
- phosphat⁷
- milcheiweiss⁸
- coffeinhaltig⁹
- chininhaltig¹⁰
- süssungsmittel¹¹
- gewachst¹²



du hast allergien oder unverträglichkeiten? sprich uns gerne darauf an und wir händigen dir eine liste mit allen inhaltsstoffen des jeweiligen produktes aus. alle weine enthalten sulfite.

alle preise sind in eur und enthalten die gesetzliche mehrwertsteuer und bedienung.

UstID DE202488103
inh: christine schnorr
weinstrasse 21
67157 wachenheim

café SCHEL LACK RUCK ZEHAR ESSE

biere

<u>mit</u>	<u>0,33</u>	<u>0,5</u>
püls-bräu hell von weismainer		3,90
weissbier von weismainer		3,90
naturradler von weismainer		3,90
kellerbier dunkel von weismainer		3,90
pfälzer biergut »pils«	3,80	
aecht »schlenkerla« rauchbier		4,60
<u>ohne</u>		
püls-bräu »flechterla zwick'!« von weismainer		3,90
weissbier von weismainer		3,90
dinkel-naturradler ^{BIO} von riedenburger	3,90	

mehr prozente

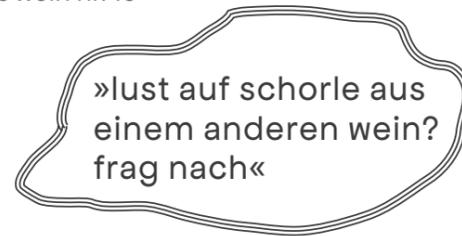
<u>brände</u>	<u>2 cl</u>	
vom weingut mesel		
williams oder mirabelle		3,40
gewürztraminer tresterbrand		4,40
<u>aperitif</u>	<u>0,25</u>	
aperol spritz		6,90
<u>verdauerle</u>	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
ramazotti		3,80
pastis	2,80	4,80

prickelnd

<u>sekt</u>	<u>0,1</u>	<u>0,75</u>
riesling trocken ^{BIO} weingut mehling 67146	3,90	26,80

schorle

<u>rieslingschorle</u>	<u>0,25</u>	
riesling trocken aus wein nr. 0	2,90	4,70
riesling trocken aus wein nr. 1	3,00	4,90
riesling halbtrocken aus wein nr. 4	3,00	4,90
<u>roséschorle</u>	<u>0,5</u>	
spätburgunder rosé halbtrocken aus wein nr. 15	2,90	4,70



weisswein

0	riesling trocken »hambacher schlossberg« weingut kriegshäuser 67434 »blumig, herzhaft, rassig, faszinierende fruchtsäure im abgang.«	achtel 2,70 viertel 4,40
1	riesling trocken ^{QBA} geb. andres 67146 »zeichnet sich durch seine spritzigkeit und klare struktur aus.«	achtel 2,90 viertel 4,80
4	riesling halbtrocken ^{QBA} weingut mesel 67098 »ein hauch von pflirsich, rund, magenverträglich, süffig.«	achtel 2,90 viertel 4,80
5	riesling trocken ^{QBA} reichsrat von buhl 67146 »herrlich animierend auf der zunge, mit charakter und individualität.«	achtel 3,30 viertel 5,60
6	riesling kabinet trocken »wachenheimer königswingert« weingut zimmermann 67157 »vielschichtig, mit viel frucht: pflirsich, apfel und grapefruit.«	achtel 3,90 viertel 6,90

7	chardonnay trocken weingut peter 67157 »gelbfruchtig, bunte und sommerliche exotik mit gerüchen von honigmelone und maracuja. cremig und mineralisch im geschmack.«	achtel 2,90 viertel 4,90
8	riesling trocken dr. bürklin-wolf 67157 »aromen von limetten und aprikosen. sanfte würze mit noten von mirabellen.«	achtel 3,80 viertel 6,50
9	sauvignon blanc trocken weingut zimmermann 67157 »erfrischend. leicht, mit viel exotischer frucht.«	achtel 3,80 viertel 6,50
10	weissburgunder trocken ^{BIO} »deidesheimer nonnenstück« weingut mehling 67146 »zarter schmelz, kräftige birnen- und quittenfruchtnote.«	achtel 3,40 viertel 5,80
11	grauburgunder trocken ^{QBA} eugen müller 67147 »klassische frische burgundernoten. fruchtig weiches geschmacksbild.«	achtel 3,70 viertel 6,40
12	riesling vom kalk s.o.p.s dambach 67098 »aprikosenduft, feine kräutrigkeit, mineralisch, langer nachhall.«	achtel 3,60 viertel 6,20
14	gewürztraminer lieblich »wachenheimer schenkenböhl« wg wachenburg 67157 »satt und voll im geschmack. fruchtig, fein und dicht zugleich.«	achtel 2,80 viertel 4,50
15	spätburgunder rosé wg wachenburg 67157 »rote fruchte und elegant eingebunden restsüsse. fruchtig, rund und angenehm.«	achtel 2,60 viertel 4,20

und rotwein

20	blanc de noir aus spätburgunder trocken gebrüder bart 67098 »hell gekelterter burgunder, ansprechend frisch und leicht.«	achtel 3,60 viertel 6,20
21	merlot trocken weingut andres 67146 »nuancen von wildbeeren, dörripflaumen und roter paprika.«	achtel 3,60 viertel 6,20
22	rotweincuveé trocken »schwarzer peter« weingut peter 67157 »schwarze beerenfrüchte, johannisbeere und kräuter im geschmack.«	achtel 3,10 viertel 6,10
23	spätburgunder trocken ^{QBA} ^{BIO} »ruppertsberger reiterpfad« weingut mehling 67146 »im barriquefass gereift. raffinierte waldbeeraromen und zarte mokkatöne.«	achtel 3,70 viertel 6,40
24	tradition trocken eugen müller 67147 »16 monate im kleinen holzfass gereift. weiche, cremige tanninstruktur im abgang.«	achtel 3,90 viertel 6,90
25	cuveé »biodynamite rouge« weingut pflüger 67098 »würzige aromen, etwas rosmarin, pfeffrig, feine kirschfrucht. reife tannine und eleganter seidiger abgang.«	achtel 4,20 viertel 7,40

hier herrscht schönheit und geschmack, es riecht angenehm nach lack!

- stefan pflüger

