

flammkuchen

herzhaft

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

klassisch, mit speck^{2,3} 9,50

mediterran, mit schafskäse 9,90
+ peperoni mild

rustikal, mit frischen pilzen 9,90

norwegisch, mit geräuchertem 11,90
lachs⁸ + edelschimmelkäse

vegan, mit gemüse auf wunsch 9,90

süss

mit schmand^{3,8}

apfel, zimt-zucker 9,50

apfel, zimt-zucker + pflaumen², 11,90
flambiert mit calvados

deftig

tapasteller^{1,2,3,6,7,8} klein gross
14,90 19,90

verschiedene salamisorten +
coppaschinken, sowie käsesorten + antipasti,
hausgemachte tomatencreme,
dazu ofenfrisches weissbrot

käseteller^{1,3,6,8} gross
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 12,50

überbacken^{1,2,3,4,7,8}

auf kartoffelgratin

süss

hausgemachte kuchen

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

rührkuchen nach art des hauses 3,00

käsekuchen + wechselnde 3,70
obstkuchen

sahne 0,50

wirf gerne einen blick auf unsere kuchentheke!

heiss

moema röstung »italien flavour«

aus 40 % robusta und 60 % arabica

americano⁹ 2,50

espresso⁹ 2,10

espresso doppelt⁹ 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 schokolade⁸ 2,90

bio tee von schlüpf, diverse sorten 2,90

glühwein⁵ 2,80

hafermilch + 0,20€

kalt

tafelwasser 0,25 0,5 1,0
spritzig, medium, still 1,90 2,80 3,60

mineralwasser 0,75
frankenbrunnen spritzig 4,00

saft 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

limonaden 0,25 0,33
afri cola^{1,3,9} 2,90

bluna zitrone^{1,2} 2,90

raspa-orange^{1,2} 2,60

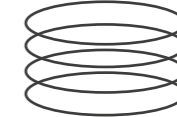
plätzchen frei?

MO/DI AB 18 UHR
DO-SO AB 16 UHR SOMMER
DO-SO AB 17 UHR WINTER

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

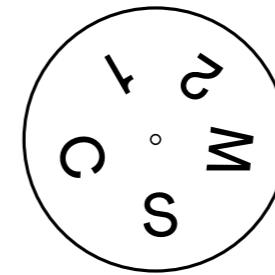
milcheiweiss⁸

coffeinhaltig⁹

chininhaltig¹⁰

süssungsmittel¹¹

gewachst¹²



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

alle preise sind in eur und enthalten die gesetz-
liche 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	
echt »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

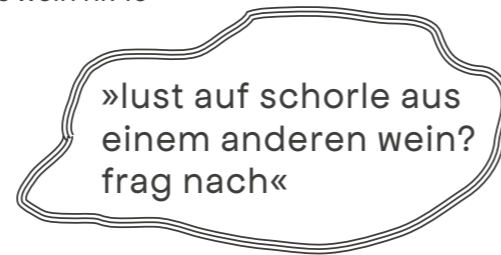
<u>brände</u>	<u>2 cl</u>	
vom weingut mesel		
williams oder mirabelle		3,40
gewürztraminer tresterbrand		4,40
<u>aperitif</u>	<u>0,25</u>	
aperol spritz		6,90
<u>verdauerle</u>	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
ramazotti		3,80
pastis	2,80	4,80

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

