

deftig

prickelnd

süß

# plätzchen frei?

MO/DI AB 18 UHR

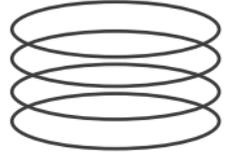
DO-SO AB 16 UHR SOMMER

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:

farbstoff <sup>1</sup>

konservierungsstoff <sup>2</sup>

antioxidationsmittel <sup>3</sup>

geschmacksverstärker <sup>4</sup>

geschwefelt <sup>5</sup>

geschwärzt <sup>6</sup>

phosphat <sup>7</sup>

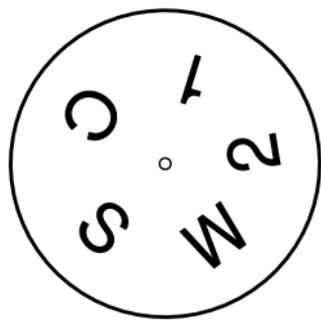
milcheiweiss <sup>8</sup>

coffeinhaltig <sup>9</sup>

chininhaltig <sup>10</sup>

süssungsmittel <sup>11</sup>

gewachst <sup>12</sup>



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

# flammkuchen

## herzhaft

mit schmand<sup>3 8</sup>, zwiebeln + schlotten

klassisch, mit speck<sup>2 3</sup> 10,90

mediterran, mit schafskäse  
+ peperoni mild 11,50

rustikal, mit frischen pilzen 11,50

norwegisch, mit geräuchertem  
lachs<sup>8</sup> + edelschimmelkäse 13,50

vegan, mit gemüse auf wunsch 11,50

## süss

mit schmand<sup>3 8</sup>

apfel, zimt-zucker 10,90

apfel, zimt-zucker + pflaumen<sup>2</sup>,  
flambiert mit calvados 13,50

# deftig

	klein	gross
tapasteller <sup>1 2 3 6 7 8</sup>	16,50	22,50

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

	klein	gross
käseteller <sup>1 3 6 8</sup>	11,50	15,50

verschiedene käsesorten +  
antipasti, hausgemachte tomatencreme,  
dazu ofenfrisches weissbrot

salat der saison<sup>1 3</sup> 7,50

mit hausgemachter vinaigrette, dazu  
ofenfrisches weissbrot

auf wunsch mit schafskäsewürfel (+ 3,90)

oder mit marinierten kichererbsen (+ 2,90)

beilagensalat<sup>1 3</sup> 3,90

mit hausgemachter vinaigrette

schafskäse überbacken<sup>1 8</sup> 10,90

mit tomaten, oliven + peperoni mild,  
auf wunsch auch mit knoblauch,  
dazu ofenfrisches weissbrot

kartoffelrösti mit salat<sup>1 3 8</sup> 8,50

auf wunsch mit lachs (+ 4,90)

saumagen mit schafskäse 13,90

überbacken<sup>1 2 3 4 7 8</sup>

auf kartoffelgratin

# süß

## hausgemachte kuchen

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

rührkuchen nach art des hauses	3,00
käsekuchen + wechselnde obstkuchen	3,90
sahne	0,50

wirf gerne einen blick auf unsere kuchentheke!

# heiss

## moema röstung »italian flavour«

aus 40 % robusta und 60 % arabica

americano <sup>9</sup>	2,90
espresso <sup>9</sup>	2,60
espresso doppelt <sup>9</sup>	3,90
espresso macchiato <sup>8 9</sup>	2,90
cappuccino <sup>8 9</sup>	3,60
milchkaffee <sup>8 9</sup>	3,90
latte macchiato <sup>8 9</sup>	4,20
mochaccino <sup>8 9</sup>	3,70
heisse schokolade <sup>8</sup>	3,40
bio tee von schlüpf, diverse sorten	3,30
glühwein <sup>5</sup>	3,50

hafermilch + 0,20€

# kalt

<u>tafelwasser</u>	<u>0,25</u>	<u>0,5</u>	<u>1,0</u>
spritzig, medium, still	1,90	2,90	3,90
<u>mineralwasser</u>			<u>0,75</u>
frankenbrunnen spritzig			4,50
<u>saft</u>	<u>0,25</u>	<u>0,5</u>	
traube weiss/rot vom weingut kriegshäuser	2,90	5,50	
apfel naturtrüb vom apfelgut zimmermann	2,90	5,50	
saftschorle	2,70	4,90	
<u>limonaden</u>	<u>0,25</u>	<u>0,33</u>	
afri cola <sup>13 9</sup>			3,40
bluna zitrone <sup>12</sup>			3,40
raspa-orange <sup>12</sup>	2,90		

# bjere

<u>mit</u>	<u>0,33</u>	<u>0,5</u>
püls-bräu hell von weismainer		4,40
püls-bräu »flechterla zwick‘l« von weismainer		4,40
weissbier von weismainer		4,40
naturradler von weismainer		4,40
pfälzer biergut »pils«	3,90	

## ohne

püls-bräu »flechterla zwick‘l« von weismainer		4,40
weissbier von weismainer		4,40
dinkel-naturradler <sup>BIO</sup> von riedenburger	3,90	

# mehr prozente

<u>brände</u>	<u>2 cl</u>	
von weingut mesel		
williams oder mirabelle	3,80	
gewürztraminer tresterbrand	4,90	
<u>aperitif</u>		<u>0,25</u>
aperol spritz		7,90
gin gemelli & indian tonic <sup>BIO</sup>		8,90
<u>verdauerle</u>		<u>4 cl</u>
ramazotti		4,50
pastis »51«		4,90
weitere »bauchstreichler« auf anfrage		

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

- stefan pflüger

# prickelnd

<u>sekt</u>	<u>0,1</u>	<u>0,75</u>
riesling trocken <sup>BIO</sup> weingut mehling   67146	4,90	29,90

# schorle

<u>rieslingschorle</u>	<u>0,25</u>	<u>0,5</u>
riesling trocken aus wein nr. 0	3,20	4,90
riesling trocken aus wein nr. 1	3,40	5,50
riesling halbtrocken aus wein nr. 4	3,40	5,50
<u>roséschorle</u>		
spätburgunder rosé halbtrocken aus wein nr. 15	3,20	4,90

»lust auf schorle aus einem anderen wein? frag nach«

# weisswein

0	riesling trocken	0,15	3,00
	»hambacher schlossberg« weingut kriegshäuser   67434 »blumig, herzhaft, rassig, faszinierende fruchtsäure im abgang.«	0,25	4,90
1	riesling trocken <sup>QBA</sup> geb. andres   67146	0,15	3,20
	»zeichnet sich durch seine spritzigkeit und klare struktur aus.«	0,25	5,50
4	riesling halbtrocken <sup>QBA</sup> weingut mesel   67098	0,15	3,20
	»ein hauch von pfirsich, rund, magenverträglich, süffig.«	0,25	5,50
5	riesling trocken <sup>QBA</sup> reichsrat von buhl   67146	0,15	3,80
	»herrlich animierend auf der zunge, mit charakter und individualität.«	0,25	6,20

# mehr weisswein

- |    |   |      |      |
|----|---|------|------|
| 6  | riesling kabinettt trocken  | 0,15 | 4,40 |
|    | »wachenheimer königswingert«<br>weingut zimmermann   67157  | 0,25 | 7,70 |
|    | »vielschichtig, mit viel frucht:<br>pfirsich, apfel und grapefruit.«  | 0,75 | 22,· |
| 7  | chardonnay trocken  | 0,15 | 3,20 |
|    | weingut peter   67157   | 0,25 | 5,50 |
|    | »gelbfruchtig, bunte und sommerliche<br>exotik mit gerüchen von honigmelone<br>und maracuja. cremig und mineralisch im<br>geschmack.« | 0,75 | 16,· |
| 8  | riesling trocken  | 0,15 | 4,40 |
|    | dr. bürklin-wolf   67157  | 0,25 | 7,70 |
|    | »aromen von limetten und aprikosen.<br>sanfte würze mit noten von mirabellen.«  | 0,75 | 22,· |
| 9  | sauvignon blanc trocken   | 0,15 | 4,40 |
|    | weingut zimmermann   67157  | 0,25 | 7,70 |
|    | »erfrischend. leicht, mit viel exotischer<br>frucht.«   | 0,75 | 22,· |
| 10 | weissburgunder trocken <sup>BIO</sup>   | 0,15 | 3,90 |
|    | »deidesheimer nonnenstück«<br>weingut mehling   67146   | 0,25 | 6,50 |
|    | »zarter schmelz, kräftige birnen- und<br>quittenfruchtnote.«  | 0,75 | 19,· |
| 11 | grauburgunder trocken <sup>QBA</sup>  | 0,15 | 4,20 |
|    | eugen müller   67147  | 0,25 | 7,20 |
|    | »klassische frische burgundernoten.<br>fruchtig weiches geschmacksbild.«  |      |      |
| 12 | riesling vom kalk   | 0,15 | 4,10 |
|    | s.o.p.s dambach   67098   | 0,25 | 6,90 |
|    | »aprikosenduft, feine kräutrigkeit,<br>mineralisch, langer nachhall.«   | 0,75 | 20,· |
| 14 | gewürztraminer lieblich   | 0,15 | 3,10 |
|    | »wachenheimer schenkenböhl«<br>wg wachtenburg   67157   | 0,25 | 5,00 |
|    | »satt und voll im geschmack.<br>fruchtig, fein und dicht zugleich.«   |      |      |

# und rotwein

- |    |  |      |      |
|----|--|------|------|
| 15 | spätburgunder rosé<br>wg wachtenburg   67157<br>»rote früchte und elegant eingebunden restsüsse. fruchtig, rund und angenehm.«   | 0,15 | 3,00 |
|    |  | 0,25 | 4,90 |
| 20 | blanc de noir aus spätburgunder trocken<br>gebrüder bart   67098<br>»hell gekelterter burgunder, ansprechend frisch und leicht.«   | 0,15 | 4,10 |
|    |  | 0,25 | 6,90 |
|    |  | 0,75 | 20,- |
| 21 | merlot trocken<br>weingut andres   67146<br>»nuancen von wildbeeren, dörripflaumen und roter paprika.«   | 0,15 | 4,10 |
|    |  | 0,25 | 6,90 |
|    |  | 0,75 | 20,- |
| 22 | rotweincuveé trocken<br>»schwarzer peter«<br>weingut peter   67157<br>»schwarze beerenfrüchte, johannisbeere und kräuter im geschmack.«                                      | 0,15 | 3,60 |
|    |  | 0,25 | 6,80 |
|    |  | 0,75 | 19,- |
| 23 | spätburgunder trocken <sup>QBA</sup><br>»ruppertsberger reiterpfad«<br>weingut mehling   67146<br>»im barriquefass gereift. raffinierte waldbeeraromen und zarte mokkatöne.« | 0,15 | 4,20 |
|    |  | 0,25 | 7,70 |
|    |  | 0,75 | 22,- |
| 24 | tradition trocken<br>eugen müller   67147<br>»16 monate im kleinen holzfass gereift. weiche, cremige tanninstruktur im abgang.«  | 0,15 | 4,40 |
|    |  | 0,25 | 7,70 |
|    |  | 0,75 | 22,- |
| 25 | cuveé<br>»biodynamite rouge«<br>weingut pflüger   67098<br>»würzige aromen, etwas rosmarin, pfeffrig, feine kirschfrucht. reife tannine und eleganter seidiger abgang.«      | 0,15 | 4,70 |
|    |  | 0,25 | 7,90 |
|    |  | 0,75 | 23,- |
| 26 | orange sauvignac<br>»wein mal anders«<br>martin darting   67157<br>»wein, wie ihn schon die römer verkostet haben.«  | 0,15 | 5,00 |
|    |  | 0,25 | 9,50 |
|    |  | 0,75 | 28,- |