WILLKOMMEN

an der weinstraße 21.

hier findest du ein wohnzimmer voller wärme, mit alten bistrostühlen, tischen mit geschichte und bildern, die von anderen zeiten erzählen.

es duftet nach frischer, ehrlicher küche, nach hausgemachtem kuchen und kräftigem kaffee aus der siebträgermaschine. dazu fließt der wein wie gute gespräche.

ob draußen im sommer oder drinnen im winter

– nimm dir hier deine zeit.
schön, dass du da bist.

donnerstag bis samstag sommer	ab 16 uhr
donnerstag bis samstag winter	ab 17 uhr
sonntag	ab 15 uhr
montag	ab 18 uhr
dienstag und mittwoch geschlossen	
küche	bis 21 uhr
reservierung	063 22 988 40 66
wünsche und anregungen	hallo@ cafeschellack.de
infos	cafeschellack.de

WICHTIGES

allergien oder unverträglichkeiten? sag uns bescheid – wir geben dir gern eine inhaltsstoffliste. unsere weine enthalten sulfite.

wir sind verpflichtet, über mögliche zusatzstoffe zu informieren. unsere küche verzichtet bewusst darauf – nur in einzelnen zutaten können sie vorkommen:

1 farbstoff \cdot 2 konservierungsstoff \cdot 3 antioxidationsmittel \cdot 4 geschmacksverstärker \cdot 5 geschwefelt \cdot 6 geschwärzt \cdot 7 phosphat \cdot 8 milcheiweiß \cdot 9 coffeinhaltig \cdot 10 chininhaltig \cdot 11 süßungsmittel \cdot 12 gewachst

und bedienung	
nur barzahlung möglich	
ust-id	DE202488103
kontakt	weinstr. 21 wachenheim 67157

christine schnorr

alle preise in € inkl. mwst.

inhaberin

CAFÉ

frisch gemahlen und mit liebe zubereitet. die erlesene moema-röstung »italian flavour« aus 40 % robusta und 60 % arabica-bohnen mit kuhmilch oder haferalternative mit aufpreis.

americano 9	3,00
espresso ⁹	2,60
espresso doppio 9	4,00
espresso macchiato 8 9	3,00
cappuccino 8 9	3,80
milchkaffee 89	4,00
latte macchiato 89	4,20
heiße schokolade ⁸	3,50
bio-tee von schlürfel in verschiedenen sorten	3,40
hafermilch	0.40

KUCHEN

hausgemachte blechkuchen aus frisch gemahlenem dinkelmehl und saisonalem obst aus der region. wirf gerne einen blick auf die aktuelle kuchentheke, die auswahl variiert.

rührkuchen	3,50
käsekuchen	4,50
obstkuchen	4,50
sahne	1,00

AUS DER KÜCHE

handgemachte flammkuchen mit unserer hauseigenen schmand-creme im 280 ° heißen steinofen frisch gebacken.

flammkuchen herzhaft aus weizenteig, schmand ³⁸ , zwiebeln und frühlingszwiebeln	
klassisch mit speck ²³	12
mediterran mit schafskäse und milden peperoni	12
rustikal mit frisch gehobelten pilzen	12
norwegisch mit geräuchertem lachs ⁸ und edelschimmelkäse	14
vegan mit veganem schmand und gemüse auf wunsch	12
flammkuchen süß aus weizenteig, schmand 38 und zimt zucker	
apfel mit frisch gehobelten apfelscheiben	12
flambierter apfel mit frisch gehobelten apfelscheiben und pflaumen ² , flambiert mit calvados	14

AUS DER KÜCHE

unsere kleine küche tischt auf: hausgemachtes vinaigrette-dressing und tomatencreme runden ab.

tapasteller ^{1 2 3 6 7 8} verschiedene salami- und käsesorten, coppaschinken, antipasti, hausgemachte tomatencreme, dazu ofenfrisches weißbrot	klein 18 gross 24
käseteller ¹³⁶⁸ verschiedene käsesorten mit antipasti, hausgemachter tomatencreme und ofenfrischem weißbrot	klein 14 gross 18
salat der saison ¹³ mit hausgemachter vinaigrette, dazu ofenfrisches weißbrot	8
mit schafskäsewürfel	+ 4,50
mit marinierten kichererbsen	+ 3,50
beilagensalat ¹³ aus saisonalem gemüse	4,50
schafskäse überbacken ¹⁸ mit tomaten, oliven und milden peperoni, auf wunsch mit knoblauch, dazu ofenfrisches weißbrot	12,50
saumagen mit schafskäse überbacken ¹²³⁴⁷⁸ auf kartoffelgratin, mit tomaten, oliven und milden peperoni	14,50
kartoffelrösti ¹³⁸ mit salat und schmand-creme	9,50
mit geräuchertem lachs	+ 5,50

DURSTIG

OHNE

erfrischend und lecker: unsere säfte aus der region, das gefilterte tafelwasser direkt aus der eigenen sprudelanlage. ebenso spritziges mineralwasser und diverse limonaden.

gefiltertes tafelwasser 2,00	0,25
spritzig, medium oder still 3,00	0,5
4,00	1,0
mineralswasser frankenbrunnen spritzig 4,50	0,75
verjus schorle 3,50	0,25
5,50	0,5
saftschorle 3,00	0,25
5,00	0,5
traubensaft weiß und rot 2,90	0,25
weingut kriegshäuser 5,50	0,5
apfelsaft naturtrüb 2,90	0,25
apfelgut zimmermann 5,50	0,5
cola-limonade 19 3,80	0,33
bio-beerenlimonade 3,80	0,33
bio-zitronenlimonade ³ 3,80	0,33

DURSTIG

MIT

ein hopfiger ausflug zur oberfränkischen privatbrauerei weismainer püls-bräu, selbstverständlich mit und ohne alkohol im sortiment. und wenn es stärker sein muss, bedien dich an unserer hochprozentigen auswahl.

püls-bräu hell / alkoholfr. brauerei weismainer	4,50	0,5
weißbier / alkoholfr. brauerei weismainer	4,50	0,5
naturradler ¹¹ brauerei weismainer	4,50	0,5
schweden pils brauerei schwarzbräu	4,10	0,33
bio alkoholfr. dinkel-naturradler ¹¹ brauerei riedenburger	4,10	0,33
williams oder mirabelle weingut mesel	4,00	2 cl
ramazotti ^{1 10}	4,80	4 cl
pastis »51« ¹	5,00	4 cl
	0.50	0,25
aperol spritz ¹	8,50	0,28
gin tonic 10	9,00	0,25

PROSTEN

zum wohl die pfalz: regionale weine aus wachenheim, forst, deidesheim, diedesfeld und bad dürkheim. der ein oder andere erlesene kommt spontan dazu, frag gerne nach.

	riesling trocken bio	4,90	0,1
	ut mehling, deidesheim	34,00	0,75
	ingschorle trocken	3,20	0,25
	ein nr. 0	5,20	0,5
	ingschorle trocken	3,50	0,25
	ein nr. 1	5,70	0,5
	ingschorle halbtrocken	3,50	0,25
	ein nr. 4	5,70	0,5
	schorle halbtrocken	3,20	0,25
	ein nr. 15	5,20	0,5
0	riesling trocken hambacher schlossberg weingut kriegshäuser, diedesfeld »blumig, herzhaft, rassig, faszinie- rende fruchtsäure im abgang.«	4,90	0,25
-	riesling trocken weingut gebr. andres, deidesheim »zeichnet sich durch seine spritzig- keit und klare struktur aus.«	5,50	0,25
4	riesling halbtrocken weingut mesel, bad dürkheim »ein hauch von pfirsich, rund, magenverträglich, süffig.«	6,30	0,25

Ŋ	riesling trocken weingut buhl, deidesheim »herrlich animierend auf der zunge, mit charakter und individualität.«	6,20	0,25
စ	riesling kabinett trocken wachenheimer königswingert weingut zimmermann, wachenheim »vielschichtig mit viel frucht: pfir- sich, apfel und grapefruit.«	8,20 23,·	0,25 0,75
	chardonnay trocken weingut peter, wachenheim »gelbfruchtig, sommerlich-exotisch mit honigmelone und maracuja, cremig und mineralisch.«	6,50 18,·	0,25 0,75
_∞	riesling trocken weingut bürklin-wolf, wachenheim »aromen von limetten und ap- rikosen, sanfte würze mit feinen mirabellennoten.«	8,20 23,·	0,25 0,75
	sauvignon blanc trocken weingut zimmermann, wachenheim »erfrischend und leicht, mit viel exotischer frucht.«	8,00 22,·	0,25 0,75
9	weißburgunder trocken deidesheimer nonnenstück weingut mehling, deidesheim »zarter schmelz, kräftige birnen- und quittenfrucht.«	7,00 20,·	0,25 0,75
=	grauburgunder trocken weingut eugen müller, forst »klassische, frische burgunderno- ten, fruchtig-weiches geschmacks- bild.«	7,20	0,25
42	riesling vom kalk weingut dambach, bad dürkheim »aprikosenduft mit feiner kräu- trigkeit, mineralisch mit langem nachhall.«	7,20 20,·	0,25 0,75

PROSTEN

zum wohl die pfalz: regionale weine aus wachenheim, forst, deidesheim, diedesfeld und bad dürkheim. der ein oder andere erlesene kommt spontan dazu, frag gerne nach.

5	portugieser rosé weingut kriegshäuser, diedesfeld »dezenter duft, ausgewogen, lieb- lich, füllig.«	4,90	0,25
20	blanc de noir spätburg. tr. weingut gebrüder bart, bad dürkheim »vielschichtig mit viel frucht: pfir- sich, apfel und grapefruit.«	6,90 19,·	0,25 0,75
22	rotweincuveé trocken schwarzer peter weingut peter, wachenheim »schwarze beerenfrüchte, johannis- beere und kräuter im geschmack.«	6,80 19,·	0,25 0,75
23	spätburgunder trocken weingut mehling, deidesheim »im barriquefass gereift, raffinierte waldbeeraromen und zarte mokka- töne.«	8,20 23,·	0,25 0,75
24	tradition trocken weingut eugen müller, forst »16 monate im kleinen holzfass ge- reift. weiche, cremige tanninstruk- tur im abgang.«	8,20 23,·	0,25 0,75
25	cuvée biodynamite rouge weingut pflüger, bad dürkheim »würzige aromen, etwas rosmarin, pfeffrig, feine kirschfrucht.«	8,50 24,·	0,25 0,75

