



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

WEIHNACHTSKARTE 2020

Öffnungszeiten zum abholung und lieferung über die weihnachtstage und anfang januar

Do., 24. Dez "Heiligabend": gantztägig geschlossen

Fr., 25. Dez "1. Weihnachtsfeiertag": 11:00 – 20:00 Uhr geöffnet

Sa., 26. Dez "2. Weihnachtsfeiertag": 11:00 – 20:00 Uhr geöffnet

So., 27. Dez: 11:00 – 20:00 Uhr geöffnet

Mo., 28. Dez Ruhetag: (geschlossen)

Di., 29. Dez Ruhetag: (geschlossen)

Mi., 30. Dez: 11:00 – 20:00 Uhr geöffnet

Do., 31. Dez: „Silvester“ geöffnet ab 16:00 bis 20:00Uhr

Fr., 1. Jan: (geschlossen)

Landgasthaus Schappelstube
Obermartinsweiler 16
78126 Königsfeld

www.schappelstube.com

Tel: 07725-917860

Ein Betrieb der VitaBona Gastro GmbH, Königsfeld
HRB 713622 / Freiburg / Geschäftsf. Gerffeson Da Silva

VORSPEISE

FELDSALAT

an Kartoffeldressing mit Speck & Zwiebeln

8,50€

ITALIENISCHER TOMATEN-MOZZARELLA SALAT

mit Olivenöl ‚Extra Vergine‘ an Aceto di Balsamico Creme und frischem Basilikum

7,50€

KLEINER GEMISCHTER SALAT DER SCHAPPELSTUBE

aus Karotten, Kartoffeln, grünem Salat & Tomatenecken

4,60€

SALATTELLER MIT GEGRILLTEN PUTENSTREIFEN

mit einer hausgemachten Curry Gewürzmischung der Schappelstube

12,00€

KRESSESUPPE

5,20€

HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE

aus Tafelspitz Bouillon mit Kräuterflädle

4,00€

HAUPTGERICHT

Vom Schwein

„TRADITIONSSCHNITZEL“ DER SCHAPPELSTUBE

zwei panierte saftige Schnitzel mit einer Beilage nach Wahl

9,30€

„SCHNITZEL-BOLOGNESE“

paniertes Schnitzel übersichtet mit einer hausgemachten Bolognese & mit Käse überbacken, dazu eine Beilage nach Wahl

12,50€

„JÄGERSCHNITZEL“ SCHAPPELSTUBE

gebratenes Schnitzel mit frischer Pilzrahmsoße verfeinert, dazu eine Beilage nach Wahl

12,90€

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL GEBRATEN

an einer hausgemachten Champignon-Pilzrahmsoße, dazu handgeschabte Spätzle und ein Gemüsebukett

19,90€

Beilage: Sie können wählen zwischen handgeschabten Spätzle, einer Salatvariation oder Pommes Frites.

Vom Rind

GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN

an einer hausgemachten Rotweinsauce, dazu handgeschabte Spätzle

20,90€

GEKOCHTER TAFELSPITZ

mit hausgemachter Meerrettich-Sahnesauce dazu frisches saisonales Gemüse und Salzkartoffeln

14,10€

Geflügel

GEGRILLTES PUTENGESCHNETZELTES

nach „Zürcher Art“ mit Zwiebeln, Champignons und hausgemachter Rahmsoße, dazu handgeschabte Spätzle

14,30€

GÄNSEKEULE

auf Rotkraut an Rosmarinsoße dazu Kartoffelklöße

20,90€

ENTEBRUST

rosa gebraten mit Kartoffel Gratin und Cassissoße

20,90€

Fisch

GEGRILLTES LACHSFILET

auf einer feinen Riesling-Soße mit Gemüsebukett und Basmatireis

16,50€

Fisch Variation

pochierter Lachs, Zander und Dorade an einer Safransoße dazu Nudel und Gemüsebukett

22,50€

Wild

REHRAGOUT

fein gewürztes Rehragout serviert mit Rosenkohl und Spätzle

17,90€

Vegetarisch

GEMÜSEPFANNE (VEGAN)

verschiedenes Saison Gemüse, würzig nach Wok Art zubereitet, dazu servieren wir Basmati Reis

10,90€

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE (vegetarisch)

mit fein gerösteten Zwiebeln und mildem Käse

8,50€

DESSERT

DUNKLE SCHOKOMOUSSE

5,50€

POCHIERTE ÄPFEL

mit Zimt und Zitrone poschierte Äpfel auf einer Mascarpone-Creme garniert mit gerösteten Mandeln

6,00€