

Hier wird Wein gelebt!

Auf ein Glas Wein mit Jürgen Schnabel,
dem Spezialisten für hochwertige
rumänische & moldawische Weine!

23.07. & 26.07. After Work mit dem Weinhaus Kiebel

Ein gemütlicher Abend, Kiebels stellen sich vor,
präsentieren den neuen Jahrgang und erzählen
aus dem spannenden Alltag! Dazu verwöhnen
wir Sie mit einem leckeren regionalen Menü!

Es sind noch wenige Plätze frei!

Beginn: 18.30 Uhr

Wein, Wasser, Espresso inkl. passendem Menü: 85,00

27.09. ab 19.00 Uhr Winzerabend mit Villa Vinèa, Siebenbürgen

Ein kulinarischer Abend mit dem Weingut Villa Vinèa
aus dem schönen Siebenbürgen!

Dem meist ausgezeichneten Weingut Rumäniens in
2023!!!

Genießen Sie einen unterhaltsamen Abend mit dem
Winzer, den tollen Weinen und traditionellem Essen!

Preis: 125,00€

Vom 26.09. - 26.10.2025

heißt es „Das Saarland tischt auf!“

Ein ganzer Monat im Zeichen regionaler Genussvielfalt!

11.10. ab 19.00 Uhr Schokolade und Wein

Rund um die Feierlichkeiten zum Tag der Deutschen
Einheit möchten wir gemeinsam mit unseren
Partnerbetrieben und Kooperationspartnern die ganze
Bandbreite saarländischer Genusskultur – von
traditionellen Spezialitäten bis zu innovativen
Kreationen - erlebbar machen.

Geschmackswoche rund um den

Tag der Deutschen Einheit!!!



Mittagsmenü

Nudelsalat mit Tomaten und Rucola
oder

Sommerlicher Tabouleh Salat im Glas

**Schweinesteak vom Lavasteingrill,
Jus und Grillgemüse**
oder

Hähnchenspiesse mariniert
in Limette und Thymian
mit Buttermaiskolben und Salatbouquet

22,90

(Nicht am Wochenende und an Feiertagen)

Businessmenü

Wildschinken aus heimischer Jagd
auf Café de Paris Dipp und Grumbeerkiechelschen
an Wildkräutern und frischen Beeren

*

Spanferkelfilet mit Apfel-Calvadossoße
Bandnudeln und Gemüse der Saison

42,50

(Nicht am Wochenende und an Feiertagen)

Wein der Woche:

2022er Pinot Noir Rosé, Castel Vinum,
Siebenbürgen 0,1l - 3,50

**Regionale Küche geht nur
mit regionalen Produkten!**

Schnabels
R E S T A U R A N T

Alles aus Natur und Heimat

- Eigene Hühner / Perlhühner / Kapaune (saisonal)
- Gänse zur Martinszeit Hof Ritzmann
- Eier von freilaufenden Hühnern, Lorson
- Rindfleisch Hof Ritzmann, Donnesbergkreis
- Schweinefleisch vom Metzger Maas
- Hausgemachtes Eis
- Öl & Senf der Bliesgau Ölmühle
- Apfelessig aus Tünsdorf von Jacobi
- Fisch vom Forellengut Rosengarten
- Gemüse vom Wochenmarkt Saarbrücken; von Früchte Kreis; aus Lisdorf;
- Mehl, Juchem, Eppelborn
- Rimoco Gewürze
- Bäckerei Strobel
- Pilze von Mirko Kalkum aus dem Saarbrücker Stollen
- Kürbisse vom Kürbishof Birkenhördt
- Beleaf Farming, Saarbrücken
- Biermanufaktur Engel mit besten Bieren
- Mondschein-Wasser aus dem Hunsrück
- Kaffee Black Hen Saarbrücken
- J.C.Schnabel Weinhandlung mit vielen erlesenen Weinen, zum Großteil auch im offenen Ausschank



Mittagsmenü



Fragen Sie uns was wir Ihnen von unseren regionalen Partnern liefern können!

0681 - 9704142

Qualitätsversprechen:

hochwertige, saisonale & regionale Zutaten werden frisch zubereitet.

Ihr Schnabels Team

**Schenken Sie Zeit: Verschenken Sie
als kleine Geste der Freundschaft
doch mal einen Gutschein!**

Wir verwöhnen Sie gerne!



GUTSCHEIN

**Im Saarland gekocht
von allen gemocht**

Ab 01. Juli 2025