

HEISSE GETRÄNKE

120. Kaffee Crema ¹	3,00 €
121. Espresso ¹	3,20 €
122. Doppelter Espresso ¹	4,80 €
123. Cappuccino ¹	3,80 €
124. Milchkaffee, Latte Macchiato ^{1, b}	4,20 €
125. Tee	2,90 €

Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter, Kamille

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

090. Taunusquelle Mineralwasser, Sprudel oder still	0,25l	2,80 €
091. Taunusquelle Mineralwasser, Sprudel oder still	0,75l	6,90 €
092. Coca Cola ^{1, 2, 12} , Coca Cola Zero ^{1, 2, 8, 11, 12}	0,3l	3,60 €
093. Coca Cola ^{1, 2, 12} , Coca Cola Zero ^{1, 2, 8, 11, 12}	0,5l	5,40 €
096. Fanta ^{2, 9, 12, 13} , Sprite ¹² , Spezi ^{1, 2, 9, 12, 13}	0,3l	3,60 €
097. Fanta ^{2, 9, 12, 13} , Sprite ¹² , Spezi ^{1, 2, 9, 12, 13}	0,5l	5,40 €
102. Schweppes	0,25l	3,80 €
Bitter Lemon ³ , Tonic Water ^{3, 12}		
103. Säfte	0,2l	3,80 €
Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere		
104. Saftschorle	0,3l	3,70 €
105. Saftschorle	0,5l	5,40 €
105. Malzbier	0,33l	4,00 €

BIER VOM FASS

070. Bitburger ^a	0,25l	2,90 €
071. Bitburger ^a	0,4l	3,90 €
074. Benediktiner Hefeweizen ^a	0,5l	5,20 €

FLASCHENBIER

081. Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei ^a	0,5l	4,90 €
073. Benediktiner Kristallweizen ^a	0,5l	5,20 €
072. Köstritzer Kellerbier, naturtrüb ^a	0,3l	3,80 €
080. Bitburger Alkoholfrei ^a	0,33l	3,60 €

SPIRITUOSEN

230. Amaretto ²	2cl	3,50 €
231. Ramazotti ²	2cl	3,50 €
232. Jägermeister ²	2cl	3,50 €
233. Asbach Uralt	2cl	3,50 €
234. Ouzo	2cl	3,50 €
235. Vodka	2cl	3,50 €
236. Malteser	2cl	3,50 €
237. Baileys ^{2, 8}	4cl	5,00 €
238. Linie ^{2, 14}	2cl	3,00 €
239. Tequila	2cl	3,50 €
240. Sambuca	2cl	3,50 €
242. Obstler (Williams, Mirabelle etc.)	2cl	3,50 €
243. Grappa	2cl	3,50 €
244. Jack Daniels ²	4cl	6,00 €
245. Longdrinks	4cl	7,90 €

COCKTAILS

150. Caipirinha ²	0,3l	8,50 €
151. Sex on the Beach ²	0,3l	8,50 €
152. Pina Colada ^{2, b}	0,3l	8,50 €
153. Aperol Spritz ²	0,3l	7,80 €
154. Hugo Spritz ²	0,3l	7,80 €
155. Lillet Spritz ²	0,3l	7,80 €
156. Alkoholfreie Cocktails auf Anfrage	0,3l	6,90 €

WEISSWEIN

171. Rauenthaler Steinmächer Riesling QbA ¹⁴	0,2l	5,20 €
trocken, Weingut Christian Faust		
172. Eltviller Sonnenberg Grauburgunder QbA ¹⁴	0,2l	6,90 €
trocken, Weingut Christian Faust		
175. Eltviller Sonnenberg Grauburgunder QbA ¹⁴	0,2l	6,90 €
feinherb, Weingut Christian Faust		
173. Martinsthaler Wildsau Riesling QbA ¹⁴	0,2l	5,20 €
feinherb, Weingut Christian Faust		
195. Martinsthaler Wildsau Riesling Kabinett ¹⁴	0,2l	6,90 €
süß, Weingut Christian Faust		
174. Weissweinschorle ¹⁴	0,2l	4,50 €

ROTWEIN

199. Eltviller Sonnenberg Spätburgunder QbA ¹⁴	0,2l	5,50 €
lieblich, Weingut Christian Faust		
200. Eltviller Sonnenberg Spätburgunder QbA ¹⁴	0,2l	5,50 €
trocken		
201. Frauensteiner Herrenberg Dunkelfelder QbA ¹⁴	0,2l	5,50 €
feinherb		
202. Quota Primitivo ¹⁴	0,2l	6,90 €
trocken		

ROSÉ

205. Wallufer Langenstück Spätburgunder ¹⁴	0,2l	5,50 €
feinherb, Weingut Christian Faust		

APFELWEIN

210. Apfelwein ¹⁴	0,25l	2,90 €
Pur, Sauer, Süßgespritz		
211. Apfelwein ¹⁴	0,5l	4,90 €

SEKT

220. Piccolo Sekt ¹⁴	0,1l	6,50 €
221. Flasche Sekt Henkell Trocken ¹⁴	0,75l	22,00 €

Restaurant Schlangenkeller
Rheingaustr. 39, 65388 Schlangenbad
Tel.: 06129 21351

Schlangenkeller

RESTAURANT

Speisen & Getränke

SUPPEN

010. Zwiebelsuppe mit Schmand ^{1,3,b} 6,90 €
011. Tomatensuppe mit Schmand ^{1,3,b} 6,90 €

FLAMMKUCHEN

aus eigener Herstellung mit Schmandrahm

001. Traditionell ^{9,10, a, b} 11,90 €
Schinken & Zwiebel
002. Vegetarisch ^{a, b} 11,90 €
Lauch, Käse
003. Knoblauch ^{9,10, a, b} 11,90 €
Knoblauch-Rahm, Schinken, Zwiebel
004. Straßburg ^{9,10, a, b} 12,50 €
Schinken, Lauch, Käse
005. Griechisch ^{a, b} 12,50 €
Paprika, Fetakäse
006. Türkisch ^{a, b} 13,50 €
Sucuk, Fetakäse
007. Mediterran ^{a, b} 12,50 €
Tomate, Lauch, Fetakäse
008. Thunfisch ^{a, b, c} 12,50 €
Thunfisch, Käse
009. Räucherlachs ^{a, b, c} 14,50 €
Räucherlachs, Lauch

Wunschbelag möglich

SALATE

015. Griechischer Bauernsalat ^{a, b} 13,50 €
Tomate, Gurke, Zwiebel, Fetakäse, Oliven
016. Champignonsalat 13,50 €
017. Salat mit Hähnchenbruststreifen 14,50 €
018. Salat mit Rumpsteakstreifen 17,90 €
019. Salat mit gegrilltem Lachs 18,90 €

BURGER

025. Wamby aus Rinderhack (200g) ^{1,3,b} 12,90 €
026. Wamby mit Pommes Frites ^{1,3,b} 14,50 €
027. Cheese Wamby ^b 13,90 €
028. Cheese Wamby mit Pommes Frites ^b 15,90 €
029. Bacon-Cheese Wamby ^{9,10, a, b} 15,90 €
030. Bacon-Cheese Wamby mit Pommes Frites ^{9,10, a, b} 17,50 €
031. Vegetarischer Burger mit Pommes Frites ^{a, b} 15,50 €
mit Fetakäse & Knoblauch-Schmand

SPEISEN

039. Gebackener Fetakäse ^b 9,90 €
mit Salat und Knoblauchschnmand
040. Grillgemüse (vegetarisch) ^b 13,90 €
mit Schafskäse überbacken, dazu Salzkartoffeln
041. Schnitzel Wiener Art ^{a, d} 16,90 €
mit Zitrone & Pommes Frites oder Bratkartoffeln
042. Zwiebel-Schnitzel ^{a, d} 17,90 €
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
043. Rahmschnitzel ^{a, b, e, 2} 18,90 €
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
044. Hähnchenschnitzel ^{b, e, 2} 18,90 €
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
045. Rheinsteigschnitzel 19,50 €
mit Speck und Ei, Pommes Frites oder Bratkartoffeln
046. Hähnchenbrustrolade 18,50 €
gefüllt mit Spinat & Käse, dazu Salzkartoffeln & Grillgemüse
047. Schlemmerpfännchen ^{a, b} 18,90 €
Schweinefilet in Sahnesauce mit Salzkartoffeln & Grillgemüse
048. Lammhaxe 19,50 €
mit Salzkartoffeln & Grillgemüse
049. Argentinisches Rumpsteak (ca 250g) ^b 28,90 €
mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, Pommes Frites
& Grillgemüse
050. Zanderfilet in Rieslingsauce ^c 18,90 €
mit Brat- oder Salzkartoffeln & Spinat

Alle unsere Gerichte werden mit einem kleinen Beilagensalat serviert. Ausgenommen sind Flammkuchen und Burger.

Alle Speisen (040-050) bekommen Sie auch als Senioren- oder Kinderportion mit einer Ermäßigung von 3.00€

DESSERTS

058. Süßer Flammkuchen ^{2, a, b} 7,90 €
mit Apfel und Zimt
060. Crepes ^{2, a, b} 6,90 €
mit Himbeer- und Erdbeerfüllung und 1 Kugel Vanilleeis
059. Eisbecher ^{2, b} 5,90 €
Vanille, Schoko, Erdbeer oder Walnuss
061. Eisbecher ^{2, b} 7,50 €
Vanille, Schoko, Erdbeer oder Walnuss auf Wunsch mit Himbeersauce oder Sahne

ZUSATZSTOFFE

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoffen, 3 chininhaltig, 4 mit Taurin, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Antioxidationsmittel, 10 mit Konservierungsmitteln, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 enthält Säuerungsmittel, 13 enthält Stabilisatoren, 14 enthält Sulfite

ALLERGENE

a Glutenhaltiges Getreide, b Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),

c Fisch und Fischzerzeugnisse, d Ei