

TELEFON:
023 71-35 10 990

Und so geht's:

- # Wir sind von **Mittwoch bis Sonntag** für Sie da
- # Sie **bestellen** ganztägig telefonisch zwischen 10:00 bis 19:30 Uhr und holen Ihre Wunschspeise zwischen 11:30 bis 20:00 Uhr bei uns ab.
- # Sie bringen ein **Behältnis von zu Hause** mit, in das wir Ihre Speisen vor Ort direkt auf einer gesonderten Anrichte hygienisch verpacken. Das Behältnis sollte selbstverständlich gut verschließbar sein.

oder

- # Sie nutzen **unsere Mehrwegverpackung**. Diese ist weitgehend ökologisch verträglich (Glas) und wird von uns gründlichst desinfiziert. Hier berechnen wir Ihnen ein **Pfand von 10,- €**. Zu den oben genannten Zeiten geben Sie jederzeit das Behältnis zurück und erhalten Ihr Pfandgeld.



- # **Einwegverpackungen** aus ökologisch gefertigtem Papier und Zuckerstoffen nutzen wir nur ausnahmsweise, etwa bei der Verpackung der Baguettes.

Bitte beachten Sie:

Wir verpacken die Speisen nicht in Thermopacks, sondern stabilen Glasbehältern. Bitte wärmen Sie also im Backofen oder der Mikrowelle ggf. nach.

Auch bei bester Produktion ist ein längerer Speisentransport immer auch ein Kompromiss in Bezug auf die Qualität. Wir bieten Ihnen die Gerichte, die dies am ehesten verzeihen und weiterhin richtig lecker schmecken. Zur Abholung können Sie kurzzeitig auf unserem Wirtschaftshof direkt vor dem Schnöggel Ihr Fahrzeug abstellen.

- # Menschen mit Mobilitätseinschränkungen beliefern wir auf Wunsch. Bitte fragen Sie telefonisch nach.

TELEFON:
023 71-35 10 990

Wir sollen für Sie kochen?

Gerne! Größere Mengen und/oder besondere Gerichte stellen wir auf besonderen Wunsch nach Absprache gerne her. Lassen Sie uns über Inhalt und Preis telefonieren, und beachten Sie den für uns notwendigen Vorlauf von 36 Stunden.

Wir freuen uns, wenn Sie uns treu bleiben, wünschen schon jetzt guten Appetit und bleiben Sie - mit Abstand - unsere liebenswerten Kundinnen und Kunden und gesund!

SCHNÖGGEL
CAFÉ & RESTAURANT

Am Zeughaus 14
58644 Iserlohn

Telefon: +49 2371 3510 990
Email: tisch@schnoeggel.de

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Sonntag - 10:00 bis 20:00 Uhr

SCHNÖGGEL
CAFÉ & RESTAURANT

ANRUFEN:

023 71-35 10 990

**EINPACKEN
MITNEHMEN
LECKER!**

Schnöggel für zu Hause
im Mai

SCHNÖGGELS

Ofenfrische Baguette, belegt mit

wählen Sie zwischen Weizen- oder Dinkel-Baguette

#10 Landschinken [1].....4,50 €

#11 Tomate, Mozzarella,
Basilikumpesto [1, 6].....4,00 €

Ofenfrische Baguette, überbacken

wählen Sie zwischen Weizen- oder Dinkel-Baguette

#12 Raclette Käse [1, 6].....4,20 €

#13 Schinken, Käse, Tomate [1, 6].....4,50 €

#14 Knoblauchbutter [1].....2,80 €

#15 mit Käse [1, 6].....3,50 €

SUPPEN

#20 Bärlauch Cremesuppe [1, 6].....4,90 €

dazu reichen wir drei Scheiben frisches Brot aus Weizen oder Dinkel [1, 6]

#21 Spargel Cremesuppe [1, 6].....4,90 €

dazu reichen wir drei Scheiben frisches Brot aus Weizen oder Dinkel [1, 6]

VORSPEISEN

#30 Spargelsalat [1, 6].....12,90 €

mit Erdbeeren und Radieschen. Dazu reichen wir drei Scheiben frisches Brot aus Weizen oder Dinkel [1, 6]

#31 Linsensalat [1, 4, 6, 8].....11,50 €

mit Schafskäse und Walnüssen [1, 4, 6, 8]

#32 Blumenkohlsalat [1].....8,90 €

mit Knoblauch in Essig Öl. Dazu reichen wir drei Scheiben frisches Brot aus Weizen oder Dinkel [1]

HAUPTGERICHTE

Überbackener Spargel

mit Bärlauch und Ziegenfrischkäse wahlweise [1, 6]

#40 mit Schweinefilet19,90 €

#41 Rumpsteak23,90 €

#42 drei vegetarische Bratlinge [1, 6].....18,40 €

#43 Gnocchi [1, 6, 10].....11,50 €

mit Spinat in Rahm [1, 6, 10]

#44 Ofengold [1, 6].....8,90 €

Kartoffeln, Möhren und Sellerie aus dem Ofen, mit frischem Kräuterquark [5, 6]

DESSERT

#50 Erdbeer-Rhabarberkompott [1, 6].....4,90 €

mit Vanillesoße [6]

TELEFON:
02371-35 10 990

Täglich frisch gemachte

Belgische Waffeln

zwischen 11:30 - 17:00 Uhr zur Abholung

oder zum Verzehr unterwegs.....3,90 €

[1, 6, 10]

UNSERE HINWEISE ZU ALLERGENEN

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1) Getreideprodukte (glutenhaltig) | 9) Erdnüsse |
| 2) Fisch | 10) Eier |
| 3) Krebstiere | 11) Lupinen |
| 4) Schwefeldioxid und Sulfite | 12) Senf |
| 5) Sellerie | 13) Soja |
| 6) Milch/Laktose | 14) Weichtiere |
| 7) Sesamsamen | ☀ vegetarisch |
| 8) Nüsse | ☀ vegan |
| | 🍷 Alkohol |