



Schnabels
R E S T A U R A N T

Weissburgunder Crémantsekt brut,
Ökonomierat Petgen-Dahm, Mosel
(0,1l à 4,20€)

Aperitif
Gruß aus der Küche

2010er Schnabels Riesling
Dr. Siemens, Saar (Mosel)
(0,1l à 3,80€)

Menü
Galantine von der Olsberger Perlhuhnbrust
mit leichtem Gartenkräuterdipp
an Frisee-Fruchtsalat

*

Saiblingsfilet vom Rosengarten
mit Estragontrauben
auf frischen, hausgemachten Nudeln

*

Der Wein ist
die Poesie
der Erde
(Mario Soldati)

Merziger Viez creme
mit karamellisierten Apfelspalten

Menüpreis: 35,00€

Die Fabel von Schnabels Gabel

Kannten Sie Christian Leberecht Schnabel?

Ich habe ihn gekannt.

Vor seiner Zeit gab es die vierzinkige,
die dreizinkige
und auch die zweizinkige Gabel.

Doch jener Christian Leberecht Schnabel,
das war der Mann,
der in schlaflosen Nächten die einzinkige Gabel
entdeckte bzw. erfand.

Das Einfachste ist immer das Schwerste.

Die einzinkige Gabel
lag seit Jahrhunderten auf der Hand.
Aber Christian Leberecht Schnabel
war eben der erste,
der die einzinkige Gabel erfand.

Die Menschen sind wie Kinder.
Christian Leberecht Schnabel
teilte mit seiner Gabel
das Schicksal aller Entdecker bzw. aller Erfinder.

Einzinkige Gabeln,
wurde Schnabel erklärt,
seien nichts wert.

Sie entbehrten als Teil des Bestecks
jeden praktischen Zwecks,
und man könne, sagte man Schnabel,
mit seiner Gabel nicht gabeln.

Die Menschen glaubten tatsächlich,
dass Schnabel etwas Konkretes bezweckte,
als er die einzinkige Gabel
erfand bzw. entdeckte!
Ha!

Ihm ging es um nicht Reelles.
(Und deshalb ging es ihm schlecht.)
Ihm ging es um Prinzipielles!
Und sofern hatte Schnabel
mit der von ihm erfundenen Gabel
natürlich recht.
(Erich Kästner, 1899-1974)
Ihr
Schnabels Team



„Slow Food Jubiläums Menü“



21. -30. September 2012