

# Kleine Schmankerl in den Frühling

Die Herkunft des Wortes „Schmankerl“ ist unklar. In Meyers Konversationslexikon von 1888 sind *Schmankerl* oder *Ranzeln* ein Omlött – artiges Gebäck, das in Johann Rottenhöfers „*Illustriertem Kochbuch*“ von 1904 in mehreren Süßspeise – Rezepten für Aufläufe, Cremes, Puddings und Speiseeis wiederzufinden ist.

Heute hat sich die Bedeutung von dem Gebäck gelöst und wird für kleine Leckerbissen aller Art, auch im übertragenen Sinne verwendet.

Entdecken und genießen Sie in der besonderen Atmosphäre des Restaurants „Saalekahn“ die kleinen Schmankerlangebote.

## Kleine Leckerbissen, frisch verarbeitete Produkte und groß im Geschmack, so soll unser Schmankerl – Angebot sein.

Feines Karotten – Orangensüppchen (1) 4,40 €  
mit Koriander und Ingwer verfeinert

Gedämpfte Pangasiusroulade 7,90 €  
kleine Pangasiusroulade mit Gemüsefüllung, Currysoße und Wildreis

Hähnchenbrust auf grünem Spargel (1) 8,90 €  
kleine würzig gebratene Hähnchenbrust mit Mango – Passionsfruchtschaum und Herzoginkartoffeln

Gebratene Medaillons vom Schwein (1,4) 9,50 €  
zwei kleine Schweinemedallions mit Preiselbeeren und Camembert gratiniert, dazu weißer Schaum von der Wacholderbeere und Kartoffelrösti

Gebratenes Rückensteak vom Schaf 9,90 €  
kleines Rückensteak vom Schaf mit Thymiansoße, Bohnenbündchen und Kroketten

Pfeffer - Erdbeersalat 4,90 €  
mit Ziegenfrischkäse und Holunder Aceto