



essen

tapas von 16 bis 22 uhr

a la carte von 18 bis 21 uhr

herzlich willkommen in der kammgarn beiz - dem herzen des schaffhauser kulturzentrums

wir freuen uns dich bei uns zu begrüßen und bescheren dir mit regionalen produkten einen wunderschönen abend

im oktober bieten wir dir neben bekannten klassikern ebenfalls köstliche wildgerichte an.
das hirschfleisch beziehen wir vom landenhof in beggingen von der familie vogelsanger

über zutaten in unseren gerichten, die allergien oder intoleranzen auslösen können,
informieren dich unsere mitarbeitenden auf anfrage gerne

tapas

oliven kräutermarinade	6.5
randammer käse randenhof sibirgen	7.5
wildschweinschübling tanner & hoyer merishausen	9.5
kürbis humus pita brot	8.5
herbstgemüse empanada	13.5
hirschhackbällchen preiselbeeren	15.5
marroni falafel kürbis chutney	12.5

vorspeise

blattsalat	7.5	
nüsse kerne		
gemischter salat	9.5	18.5
sprossen		
wildrahmsuppe	8.5	10.5
vegane kurbissuppe	9.5	11.5

hauptgang

beef burger

sesambun | käse | speck | salat | essiggurke
zwiebelchutney | pommes frites
+ bio spiegelei

24.0

+2.5

megaschnitzel

bio-schelfere | gemüse

37.0

hirsch entrecote

holundersauce | spätzli | rotkraut | marroni
rosenkohl

44.0

hirschschnitzel

wildrahmsauce | spätzli | rotkraut | marroni
rosenkohl

36.5

hirschpfeffer

spätzli | rotkraut | marroni | rosenkohl

33.0

hirschgeschnetzeltes

pilzrahmsauce | spätzli | rotkraut | marroni
rosenkohl

35.0

vegan | vegi

veggie-burger

sesambun | salat | essiggurke
zwiebelchutney | pommes frites

23.0

veganes auberginencurry

basmatireis | papadam

24.0

vegane linguine

bio pilzrahmsauce

24.0

vegi wildteller

spätzli | rotkraut | marroni | rosenkohl
kürbis | gefüllter apfel | bio pilzsauce

26.0

fisch

saibling filet

weissweinsauce | salzkartoffeln | gemüse

30.0

egliknusperli

bio-schelfere | blattsalat

26.0

dessert

zwetschgen kompott | zimtglace 9.5

vermicelles 11.5
meringue | rahm | fruchtgarnitur

rotweibirne | vanilleglace 11.5

vegane chai-schokoladen creme 7.5