

Dinner*Aperitif***SMILO® Spritz**Prosecco | Haussirup | Zitrone | Limette ^D

7,50€

*Schmitte's Empfehlung***SCHNAITMANN 2024 Weißburgunder VDP.Gutswein Bio trocken***Blutorange | Heublume | leicht*

0,1l | 0,2l

4,80€ | 9,20€

SINGHBRÄU Indian Pale Ale*Zitrusfrüchte | Waldbeere | mittelkräftig*

0,33l

4,90€

*Vorspeise***Rindertatar vom Staufenrind**

Miso-Limettenmayo | eingelegtes Gemüse | Schnittlauch-Vinaigrette

17,50€

Rote Bete Tatar

Miso-Limettenmayo | eingelegtes Gemüse | Schnittlauch-Vinaigrette

13,50€

Herbstlicher Pflücksalat

Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne

7,80€

Geschäumte Kürbissuppe vom Schmidener Hokkaido

Ingwer | Limette | Kürbiskerne & Kürbiskern Öl

11,50€

Dinsa®*eine Kombination aus schwäbischer Dinnete sowie italienischer Pinsa, mit diesem knusprigen Ding hat 2021 alles gestartet und ist daher nicht mehr aus der Schmitte wegzudenken. Pssst gibt's nur bei uns & eignet sich wunderbar zum Teilen***Dinsa Gourmet**Bürgermeisterstück vom dt. Weiderind | Hokkaido | Ziegenfrischkäse
frittierter Salbei

21,80€

Dinsa MediterranBunte Tomaten aus dem Remstal | Burrata | Schnittlauch Öl ^{ADF}

17,80€

Dinsa SchmidenSchmand | feinster Speck von der Metzgerei Kauffmann
Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann | Schnittlauch Öl ^{ADF}

16,80€

*Hauptgänge***Quinoa Bowl**

Rote Bete | Ziegenfrischkäse | Walnuss | Pflücksalate

18,90€

+ hausgebeizter Lachs (ca. 80g) ^B

7,90€

+ Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind ^F (ca. 100g)

7,50€

Gebackene Aubergine

Risotto | wilder Brokkoli von den Fildern | Salsa Verde | Beurre Blanc

24,50€

Ofen Sellerie

Alblinsen | Hokkaido | Beurre Blanc

22,80€

Gebratene Semmelknödel

Waldpilze | Streusel | Schnittlauch

21,50€

Smoked Brisket vom dt. Weiderind

Risotto | wilder Brokkoli von den Fildern | Salsa Verde | Jus

32,50€

Geflämmtter Kabeljau

Alblinsen | Hokkaido | Beurre Blanc

31,80€

*Desserts***Dunkle Schokoladenganache**

Pflaume | Cashew | Rote Shiso

12,80€

„Pumpkin Spiced Latte“ Tiramisu im Glas

Kürbis | Espresso | Mascarpone

9,50€

*Kinderessen***Spätzle mit Bratensauce**

7,50€

Pasta mit Tomatensauce

6,80€

SCHMITTE

Schmitte in drei- Gängen

Mit unserem Menü möchten wir min. 80% der verwendeten Produkte aus Baden- Württemberg bzw. dem Remstal beziehen.

Vorspeise

Geschäumte Kürbissuppe vom Schmidener Hokkaido
Ingwer | Limette | Kürbiskerne & Kürbiskern Öl

Hauptgang

Smoked Brisket vom dt. Weiderind
Risotto | wilder Brokkoli von den Fildern | Salsa Verde | Jus

Oder

Gebackene Aubergine
Risotto | wilder Brokkoli von den Fildern | Salsa Verde | Beurre Blanc

Dessert

Dunkle Schokoladenganache
Pflaume | Cashew | Rote Shiso

Menüpreis

Mit Brisket 51€
Mit Aubergine 47€

Regionale Weinbegleitung (2x 0,1l Wein & Espresso)
15€

