

SCHMITTE

Abendkarte

Aperitif

Schmitte Apero | Prosecco | Schmittes Haussirup | Zitrone | Limette ^D 7,80€

Schmitte´s Weinempfehlung

Weingut Sterneisen 2022 Grauburgunder Abendglut trocken ^D 0,1l | 0,2l 4,50€ | 8,50€

Vorspeise

Stunden Ei vom Schnitzbiegel Hof

um dem Hühnerei die perfekte Konsistenz zu verleihen durfte es 1h bei 62° C ein Bad nehmen
geräucherte Forellen Creme Dill | eingelegte Rote Bete ^{A, B, C, F, I}

13,80€

Tatar vom Lachs

rote Bete Püree | Wasabi Schmand | frischer Dill ^{B, F, L}

15,50€

Rote Linsen Suppe

Spitzkohl Dim Sum | Kokos | Zitronengras ^{A, E, L}

9,80€

Kleiner Salat

mit unserem Schmitte Hausdressing | süß/sauer eingelegtes Gemüse | karamellierte Sonnenblumenkerne ^K

6,90€

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 2.0

Schmand | geschmortes Rinderragout vom deutschen Weiderind | gerösteter Blumenkohlschaum | Butterbrösel ^{A, D, L, E, F}

19,80€

Dinsa Rande

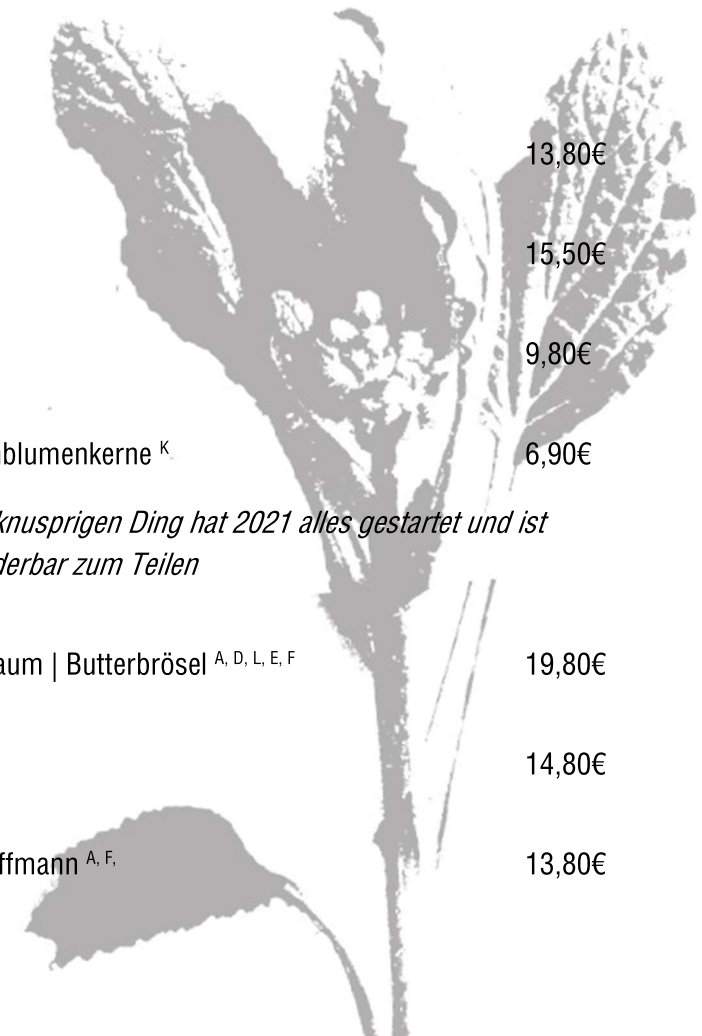
Schmand | Scheiben von roter Bete | karamellierte Walnüsse | Ziegenkäse ^{A, F, H}

14,80€

Dinsa Schmiden

Schmand | feinster Speck vom Jochen nebenan | Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann ^{A, F}

13,80€



SCHMITTE

Bowl & More

Risotto

geschmorte Chicorée | Kapern | Sardelle | Parmesan | Butterbrösel | Schnittlauch Öl ^{A, B, D, E, F}

19,50€

Semmelknödel

Pilze à la Creme | frische Kräuter | Butterbrösel ^{A, E, F, H}

19,50€

Linsen Bowl mit Orangen Tahini Dressing

geschmorte Karotte mit Garam Masala Gewürz | Ziegenkäse | rote Bete | Kerne ^{F, G, L}

17,50€

Hauptgänge

Geschmortes Schulterscherzl vom deutschen Weiderind

Kartoffel- Nussbutterpüree | geschmorte Zwiebeln | frischer Schnittlauch | Bratensauce ^{D, E, F}

28,50€

Loin vom Winterkabeljau

gebratener wilder Brokkoli | Drilling Kartoffeln mit Zitrone & Kräuter | Butterbrösel | Hollandaise ^{A, B, D, E, F, I}

29,80€

Auf Salz gegarter Sellerie

Karottenpüree | Kichererbsen- Cassoulet, Mandeln ^{E, H}

19,80€

Desserts

Passionsfrucht Crème

Schokoladen Schaum | Olivenöl Filo Crunch ^{A, E, H, I}

12,50€

Crème Brulée

Tonkabohne ^{F, I}

9,50€

