

Dinner*Aperitif***SMILO® Spritz**Prosecco | Haussirup | Zitrone | Limette ^D**7,50€***Schmitte's Empfehlung***HEID** 2023 Syrah „Steinmergel“ VDP. Bio trocken ^D*Kräuter | Speck | kräftig*

0,1l | 0,2l

5,90€ | 11,50€**Cannstatter Keller Bräu vom Fass** Kellerbier

0,33l

3,90€*Vorspeise***Stunden Ei vom Schnitzbiegel Hof**

Kartoffel Creme | Champignon | Speck | Schnittlauch Öl

13,50€**Winterlicher Pflücksalat**

Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne

7,80€**Geschäumte Selleriesuppe**

Apfel | Croutons | Schnittlauch

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. Rind | Blumenkohl | Radicchio | Streusel

21,80€**Dinsa Rande**

Crème Fraiche | Rote Bete | Ziegenkäse | Walnuss

17,80€**Dinsa Schmiden**

Schmand | feinsten Speck von der Metzgerei Kauffmann

Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann | Schnittlauch Öl

16,80€

*Hauptgänge***Schmittes Zwiebelrostbraten von der deutschen Färse**

Zwiebeln | Schnittlauch | Brot | Jus

28,80€

+ schwäbische Spätzle mit Streusel

4,50€

+ Kräuter Drilling Kartoffeln

5,50€

Winter Kabeljau

Kräuter Drilling Kartoffeln | Kraut | Apfel | Haselnuss | Beurre Blanc

32,80€

Ofen Sellerie

Abblinsen | Karotte | Beurre Blanc

23,80€

Großer winterlicher Blattsalat

Pochierte Birne | Walnuss | Ziegenkäse

18,90€

+ hausgebeizter Lachs (ca. 80g)

7,90€

+ Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind (ca. 100g)

7,50€

*Desserts***Dunkle Schokoladenganache**

Eingelegte Kirschen | Schokoladenstreusel

12,80€

Cremiger Käsekuchen im Glas

Boskop | Haselnuss

9,50€

*Kinderessen***Spätzle mit Bratensauce**

7,50€

Pasta mit Tomatensauce

6,80€