

Dinner

*Aperitif***Schmitte Apero**Prosecco | Schmittes Haussirup | Zitrone | Limette ^D

7,50€

*Schmitte´s Weinempfehlung***IDLER 2023 Riesling Gutswein Bio trocken** ^D

0,1l | 0,2l

4,00€ | 7,80€

*Reifer Apfel | animierend | mittelkräftig**Vorspeise***Stunden Ei vom Schnitzbiegel Hof**

um dem Hühnerei die perfekte Konsistenz zu verleihen durfte es 1h bei 62° C ein Bad nehmen

Kartoffelschaum | Forellenkaviar | Brösel | Schnittlauch Öl ^{A, B, E, I}

12,80€

Geräucherte ForelleGemüse süß-sauer eingelegt | Walnuss | Limetten Mayo ^{B, H, L}

15,50€

Spargel-Bärlauch-SuppeCroutons | Schnittlauch Öl ^{A, E, L}

9,80€

SalatSchmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | 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 RandeSchmand | Scheiben von roter Bete | karamellisierte Walnüsse | Ziegenkäse ^{A, F, H}

15,80€

Dinsa SchmidenSchmand | feinsten Speck vom Jochen nebenan | Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann ^{A, F,}Schnittlauch Öl ^{A, F,}

14,80€

*Bowl & More***Spargel Risotto**weißer & grüner Spargel | Tomate | Streusel | Schnittlauch Öl ^{A, E, F}**19,50€****Schmittes Poke Bowl**marinierter Sushi Reis | knackiges Gemüse | Avocado | geröstetes Sesamdressing ^{G, L,}**17,50€**+ gebeizter Lachs ^B**5,50€****Hausgemachte Ravioli mit Tomaten- Parmesanfüllung**Parmesanschaum | Schnittlauch Öl | Brösel ^{A, F,}**21,80€***Wir produzieren unsere Ravioli jeden Tag frisch, aus diesem Grund ist die Stückzahl pro Abend begrenzt**Hauptgänge***Sous vide gegarte Perlhuhn Brust** ^{F, G, H, L,}Kichererbsen Hummus | Salzzitrone | geschmorte Bundmöhre | Joghurt | Mandel ^{D, F, L}**28,50€****Gedämpfter Kabeljau** ^{A, B, E, F, I}weißer Spargel | Hollandaise | Kräuterdrillinge | Zitrone ^{A, B, G, L}**29,80€****Gebratener Kräuterseitling**Selleriepüree | wilder Brokkoli | Frühlingslauch | Frische Kräuter ^{A, E, H}**19,80€***Desserts***Schmittes „Apfelstrudel“**Pochierter Boskop | Vanillecrème | geröstete Mandel | Rum Rosine | Strudelcrunch ^{A, D, F, I}**9,80€****Tiramisu**Kaffee | Mascarpone | Kakao ^{F, I}**7,50€**