



Abendkarte

Aperitif

Schmitte Apero | Prosecco | Schmittes Haussirup | Zitrone | Limette 7,50€

Schmitte´s Weinempfehlung

Caiaffa Vini 2020 Primitivo Italien trocken 0,1l | 0,2l 5,00€ | 9,00€

Vorspeise

Salat | Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne 5,50€

Tom Kha | Kokos | Zitronengras | Ingwer | Pak Choi | Karotte | Erdnüsse 9,50€

Schweinebauch & Garnele | Zwiebel | Rettich | Dashi | (Pomelo) 14,50€

Pilz Mille Feuille | Parmesan | Kräutermayo | gepickelte Zwiebel 12,80€

Dinsa Grundlage ist unser hausgemachter Roggensauerteig

Dinsa Rande | rote Bete | Schmand | Ziegenkäse | karamellisierte Walnuss 14,50€

Dinsa Schmiden | Speck | Kartoffel | rote Zwiebeln 13,00€

Dinsa Gourmet | Flank Steak | Grillgemüse | Tahini | Granatapfel 18,50€

Zwischengänge

Risotto | Sardelle | Kaper | Petersilie | Schwarzer Knoblauch 13,80€

Blutwurst | Kartoffel-Schnittlauch-Stampf | Kraut | Apfel | Senfschaum 14,50€

Hauptgänge

Flanke und Backe vom Rind | Süßkartoffel | Grünkohl | Perlzwiebel | Jus 26,80€

Zander gebraten | geschmorte Topinambur | Beurre Blanc 24,50€

Bunte Karotte | Topinambur | Rosenkohl | Mandel-Citrus Gremolata 18,80€

Desserts

Kardamom Birne | Vanille Creme | Cassis | Haselnuss 9,50€

Crème Brûlée 6,50€