

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

Geflämmt Lachs

Grüner Apfel | Misomayo | Ingwer-Limettensud

17,50€

Geflämmt Kohlrabi

Grüner Apfel | Misomayo | Ingwer-Limettensud

13,50€

Winterlicher 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 Rande

Crème Fraîche Rote Bete | Ziegenkäse | Walnuss

17,80€

Dinsa Schmiden

Schmand | feinster Speck von der Metzgerei Kauffmann

Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann | Schnittlauch Öl

16,80€

Hauptgänge

Quinoa Bowl

Rote Bete | Ziegenfrischkäse | Walnuss | Pflücksalate

18,90€

+ hausgebeizter Lachs (ca. 80g)

7,90€

+ Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind (ca. 100g)

7,50€

Gebackene Aubergine

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

24,50€

Ofen Sellerie

Sellerie-Kokospüree | Spitzkohl | Erdnusssauce

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

Sellerie-Kokospüree | Spitzkohl | Erdnusssauce

31,80€

Desserts

Dunkle Schokoladenganache

Karamellierte Banane | Passionsfrucht | Cashew

12,80€

Cremiger Cheesecake im Glas

Blutorange | Mandel

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

Cremiger Cheesecake im Glas

Blutorange | Mandel

Menüpreis

Mit Brisket 51€

Mit Aubergine 47€

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

15€

