

SCHMITTE

Abendkarte

Aperitif

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

Schmitte´s Weinempfehlung

Weingut Heid 2022 Blanc de Noir VDP. bio trocken ^D 0,1l | 0,2l 4,80€ | 9,20€

Vorspeise

Stunden Ei vom Schnitzbiegel Hof

um dem Hühnerei die perfekte Konsistenz zu verleihen durfte es 1h bei 62° C ein Bad nehmen | Speckschaum
Püree von der Erbse | gepickelte Schalotte | Crunch vom Speck ^{A, F, E, I} 13,80€

Tatar vom Lachs

rote Bete Püree | Wasabi Schmand | frischer Dill ^{B, F, L} 15,50€

Vegane Grünkern Suppe

geröstete Kerne | Schnittlauch Öl | hausgemachtes Brot ^{A, E} 8,90€

Kleiner Salat

mit unserem Schmitte Hausdressing | süß/sauer eingelegtes Gemüse | karamellisierte Sonnenblumenkerne ^K 6,50€

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 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 | karamellisierte Walnüsse | Ziegenkäse ^{A, F, H} 14,80€

Dinsa Schmiden

Schmand | feinsten Speck vom Jochen nebenan | Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann ^{A, F} 13,80€



SCHMITTE

Salat & More

Pilz Risotto

geschmorter Fenchel | Parmesan | Butterbrösel | Schnittlauch Öl ^{A, E, F, H}

18,50€

Knödel von Roter Bete

luftiger Parmesanschaum | filetierte Orange | Walnuss | Butterbrösel ^{A, H, F}

18,80€

Großer Salat

gekochte rote Bete | Ziegenkäse | im Weißgewürzsud pochierte Birne | geschmorter Fenchel | karamellisierte Kerne ^{A, D, F, K}

17,50€

Hauptgänge

Filet vom Schwein

Püree von Sellerie und Pastinake | geschmorter Filderkohl | feine Apfelstreifen | Bratensauce ^{D, F}

25,50€

Loin vom Winterkabeljau

sautierter feiner Spinat | Perlgrauen | frische Kräuter | Forellenkaviar | Weißwein Velouté | Schnittlauch Öl ^{A, B, D, E}

27,80€

Im Ofen geschmorter Porto Bello Pilz

Karottenpüree mit Garam Masala Gewürz | Balsamico Schalotten
geröstete Mandeln | Minz-Kräuter Gremolata ^{E, H}

19,80€

Desserts

Dunkles Schokoladen Mousse von Callebaut

Marillen Röster | Brownie | eingelegter Ingwer | Buttermilchsud ^{A, F, H}

11,50€

Crème Brulée

Tonkabohne ^{F, I}

8,50€

