

Zurück ins Wohnzimmer

Aperitif

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

Schmitte´s Weinempfehlung

Weingut Schnaitmann 2022 Cabernet blanc VDP. bio | vegan trocken 0,1l | 0,2l 4,80€ | 9,20€

Vorspeise

Blutwurst | Kartoffelschaum | Apfel | Brösel | Schnittlauch Öl 13,80€

Geräucherte Forelle | Sellerie | Walnuss | Apfel | Meerrettich 14,50€

Kürbis Suppe | geröstete Kerne | Kürbiskern Öl | Brot 7,90€

Salat | Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne 5,80€

DinsAmore Grundlage ist unser hausgemachter Roggensauerteig

Dinsa Gourmet 2.0 | Rinderragout | gerösteter Blumenkohl | Schmand | Brösel 19,50€

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

Dinsa Schmiden | Speck | Kartoffel | rote Zwiebeln 13,80€

Salat & More

Rote Bete Risotto | Ziegenkäse | Walnuss | Beeren | Brösel | Schnittlauch Öl 18,50€

Großer Salat | pochierte Quitte | gepickeltes Gemüse | Salat | Ziegenkäse | Kerne 16,50€

Spinatknödel | Parmesanschaum | getrocknete Tomate | Salbei | Brösel 17,80€

Hauptgänge

Short Rib vom dt. Weiderind | Bundmöhre | Topinambur | Grünkohl | Jus 26,80€

Kabeljau | rotes Thai Curry | asiatisches Gemüse | Mie Nudeln 25,50€

Pilz Hamshuka | Hummus | Joghurt | Granatapfel | Brot 18,80€

Desserts

Kardamom Birne | Vanille Schaum | Nussbutter Mohn 9,50€

Crème Brulée | Tonkabohne 7,50€