

Dinner*Aperitif***Schmitte Apero**Prosecco | Schmittes Haussirup | Zitrone | Limette ^D**7,50€***Schmitte's Weinempfehlung***HEID 2023 Fellbacher Goldberg Sauvignon Blanc trocken Erste Lage ^D**

0,1l | 0,2l

5,80€ | 10,80€*Zitrusfrucht | Stachelbeere | leicht***Geschäumter Spargel vom Schmidener Feld**Weißer & grüner Spargel | Croutons | Schnittlauchöl ^{AEL}**11,50€****Hausgebeizte Lachsforelle aus dem Körschtal**Cantaloupe Melone | Gurke | Miso ^{B DIKL}**17,50€****Geflämmter Kohlrabi**Cantaloupe Melone | Gurke | Miso ^{A DFL}**12,50€****Frühlingssalat**Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne ^D**7,80€*****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**Luftgetrockneter Schinken von der Metzgerei Kauffmann | Crème Fraiche
Grüner & Weißer Spargel | Zitrus-Hollandaise ^{A DFIL}**21,80€****Dinsa Mediterran**Bunte Tomaten aus dem Remstal | Burrata | Schnittlauch Öl ^{A DFH}**17,80€****Dinsa Schmiden**Schmand | feinsten Speck von der Metzgerei Kauffmann
Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann | Schnittlauch Öl ^{A DF}**16,80**

*Vegi / Vegan***Gebackene Aubergine**Estragon-Selleriepüree | Kräuterseitling | Grüner Spargel^{ADEFHL} **26,50€****Spargel-Kokosrisotto (Vegan)**Weißer & Grüner Spargel | Kräutervinaigrette^{DEFL} **24,50€****Gebackener Sellerie**La Ratte Kartoffel | Morchel | Erbse | Beurre Blanc^{ADEFHL} **28,80€****Cous Cous Bowl**Grüner Spargel | Getrocknete Aprikose | Roter Sumak | Pflücksalate^{DFH} **18,90€****+ hausgebeizter Lachs (ca. 80g)^B 7,90€****+ Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind (ca. 100g)^F 7,50€***Fisch / Fleisch***Rosa Bürgermeisterstück vom dt. Weiderind**Estragon-Selleriepüree | Kräuterseitling | Grüner Spargel^{ADEFI} **32,80€****Geflämmtter Heilbutt**La Ratte Kartoffel | Morchel | Erbse | Beurre Blanc^{BDEFG} **31,50€***Desserts***Weißer Schokolade**Erdbeere | Buttermilch | Thai-Basilikum^{AFHI} **11,80€****Cheesecake im Glas**Rhabarber | Butterstreusel^{ADFI} **9,50€***Kinderessen***Kartoffelpüree 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

Geschäumter Spargel vom Schmidener Feld
Weißer & grüner Spargel | Croutons | Schnittlauchöl

Hauptgang

Rosa Bürgermeisterstück vom dt. Weiderind
Estragon-Selleriepüree | Kräuterseitling | Grüner Spargel

Oder

Gebackene Aubergine
Estragon-Selleriepüree | Kräuterseitling | Grüner Spargel

Dessert

Cheesecake im Glas
Rhabarber | Butterstreusel

Menüpreis
Mit Bürgermeisterstück 49€
Mit Aubergine 45€

Regionale Weinbegleitung (2x 0,1l Wein & Espresso)
15€

