

Dinner*Aperitif***SMILO® Spritz**Prosecco | Haussirup | Zitrone | Limette ^D**7,50€***Schmitte's Empfehlung***HEID** 2023 Fellbacher Goldberg Sauvignon Blanc trocken VDP. Bio Erste Lage ^D
Zitrusfrucht | Stachelbeere | leicht

0,01 | 0,2l

5,50€ | 10,50€*Vorspeise***Ceviche von der Körschtalforelle**

Limetten-Jalapeño-Sud | gepickelte Zwiebeln | Limetten Mayo | Erdbeere

17,80€**Ceviche von der Karotte**

Limetten-Jalapeño-Sud | gepickelte Zwiebeln | Limetten Mayo | Erdbeere

13,80€**Kleiner Pflücksalat**

Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne

7,80€**Gazpacho von gelben Tomaten**

Gurke | Brot | Feta

9,80€*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**

Chorizo | Letscho | Zwiebel | Limetten Mayo | Crunch

21,80€**Dinsa Mediterran**

Bunte Tomaten | Burrata | Schnittlauch Öl

17,80€**Dinsa Schmiden**Schmand | feinster Speck von der Metzgerei Kauffmann
Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann | Schnittlauch Öl**16,80€**

Schwäbische Klassiker

Schmittes Zwiebelrostbraten von der deutschen Färs Zwiebeln Schnittlauch Brot Bratensauce	29,80€
+ schwäbische Spätzle mit Streusel	4,50€
Schweizer Wurstsalat Schinkenwurst von der Metzgerei Kauffmann Bergkäse gepickeltes Brot	15,80€

Hauptgänge

Confierte Scholle Fenchel Kapern Hasselback-Kartoffeln	32,80€
Geschmorter Kohlrabi Fenchel Kapern Hasselback-Kartoffeln	23,80€
Geschmorte Aubergine Fregola Sarda Tomaten Beurre Blanc confierte Tomaten	24,90€
Sommerlicher Blattsalat Pfirsich Walnuss Feta Karotte	18,90€
+ hausgebeizter Lachs (ca. 80g)	7,90€
+ Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind (ca. 100g)	7,50€

Desserts

Pavlova Pfirsich Erdbeere Aprikosensorbet	9,80€
Elli's Schokoladen Kuchen Karamell Ahornsirup Eis	11,50€

Kinderessen

Spätzle mit Bratensauce	7,50€
Pasta mit Tomatensauce	6,80€

SCHMITTE

Schmitte Menü in drei Gängen

Vorspeise

Gazpacho von gelben Tomaten

Gurke | Brot | Feta

Hauptgang

Confierte Scholle

Fenchel | Kapern | Hasselback-Kartoffeln

Oder

Geschmorter Kohlrabi

Fenchel | Kapern | Hasselback-Kartoffeln

Dessert

Schokoladen Kuchen

Karamell | Ahornsirup Eis

Menüpreis

Mit Kabeljau 49€

Mit Porto Bello 40€

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

16€

