

*Dinner**Aperitif***SMILO® Spritz**

Prosecco | Haussirup | Zitrone | Limette D

7,50€*Schmitte's Empfehlung***HEID 2023 Syrah „Steinmergel“ VDP. Bio trocken D**

0,1l | 0,2l

5,90€ | 11,50€

Kräuter / Speck / kräftig

SINGHBÄU Indian Pale Ale

Zitrusfrüchte / Waldbeere / mittelkräftig

0,33l

4,90€*Vorspeise***Geflämmtter Lachs**

Eingelegte Pilze | Ponzu- Passionsfrucht- Vinaigrette | Sesam

17,50€**Stunden Ei vom Schnitzbiegel Hof**

Sellerie- Apfel Püree | Grünkohl | Haselnuss

13,80€**Winterlicher Pflücksalat**

Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne

7,80€**Suppe von der Remstaler Kartoffel**

Lauch | Speckschaum | Schnittlauch 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 GourmetBürgermeisterstück vom dt. Weiderind | Hokkaido | Ziegenfrischkäse
 frittierter Salbei**21,80€****Dinsa Rande**

Crème Fraiche | 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

Sushi Bowl (vegan)

Reis Gurke Edamame Karotte eingelegter Ingwer Erdnuss-Limetten-Mayo	18,50€
+ hausgegebeizter Lachs (ca. 80g)	7,90€
+ Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind (ca. 100g)	7,50€

Orientalischer Hummus (vegan)

Geschmorte Harissa Möhren Petersilien Cashew Salsa Granatapfel Schmitte Brot	22,50€
--	--------

Pasta Bombardoni

Pulled Beef Crème Fraiche Streusel Schnittlauch Öl	19,80€
--	--------

Geschmortes Schulterscherzl vom dt. Weiderind

Kartoffel-Schnittlauch-Stampf wilder Brokkoli Zwiebel Jus	32,50€
---	--------

Geschmorte Aubergine

Kartoffel-Schnittlauch-Stampf wilder Brokkoli Zwiebel Beurre Blanc	24,50€
--	--------

Waldpilzrisotto (vegetarisch)

Parmesan Zitronen-Schnittlauch Vinaigrette Pankostreusel	19,80€
+ Conquierter Kabeljau (ca. 160g)	11,80€

Desserts

„Nonnas“ Tiramisu im Glas

Espresso Mascarpone	9,80€
-----------------------	-------

Cremiger Cheesecake im Glas

Blutorange Mandel	9,50€
---------------------	-------

Kinderessen

Spätzle mit Bratensauce	7,50€
-------------------------	-------

Pasta mit Tomatensauce	6,80€
------------------------	-------

SCHMITTE

Schmitte in 3- Gängen

Mit unserem Menü möchten wir min. 80% der verwendeten Produkte aus Baden- Würtemberg bzw. dem Remstal beziehen.

Vorspeise

Stunden Ei vom Schnitzbiegel Hof

Sellerie- Apfel Püree | Grünkohl | Haselnuss

Hauptgang

Geschmortes Schulterscherzl vom dt. Weiderind

Kartoffel-Schnittlauch-Stampf | wilder Brokkoli | Zwiebel | Jus

Oder

Gebackene Ofenaubergine

Kartoffel-Schnittlauch-Stampf | wilder Brokkoli | Zwiebel | Beurre Blanc

Dessert

„Nonnas“ Tiramisu im Glas

Espresso | Mascarpone

Menüpreis

Mit Schulterscherzl 53€

Mit Aubergine 49€

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

15€

