



Abendkarte

Aperitif

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

Schmitte´s Weinempfehlung

Weingut Heid 2022 Blanc de Noir Steinmergel trocken 0,1l | 0,2l 4,00€ | 8,00€

Vorspeise

Salat | Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne 5,50€

Erdäpfelsuppe | Bärlauch | Karotte | Majoran 9,50€

Stunden Ei | rote Bete | Dill | Butterbrösel | Forellenkaviar 13,50€

Frankfurter grüne Soße | kalter Braten | Senfkörner | Zwiebel | gerösteter Pumpernickel 13,80€

Dinsa Grundlage ist unser hausgemachter Roggensauerteig

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

Dinsa Schmiden | Speck | Kartoffel | rote Zwiebeln 13,00€

Dinsa Gourmet | Flank Steak | Grillgemüse | Tahini | Granatapfel 18,50€

Zwischengänge

Risotto | Cima de Rappa | Sardelle | Balsamico | Petersilie | Zitrone 13,80€

Schmittes Hühnerfrikassee | Erbse | Karotte | Mandel | Wildreis 14,50€

Hauptgänge

Großer Salat | rote Bete | pochierte Birne | Ziegenkäse | Kerne 14,50€

Rosa gebratenes Pastorenstück vom Staufendirnd | Wirsing | Kartoffel | Jus 26,80€

Lachs gebraten | rote Linse | Kokos | Sprossen | Kaiserschote | Spinat | Paprika 25,50€

Blumenkohl | Dörrobst Couscous | Kichererbse | Ducca | Tahini 18,80€

Desserts

Schokoladen Mousse | Passionsfrucht | Shortbread | Buttermilch 9,50€

Crème Brûlée 6,50€