

Klassiker im Schmiede-Restaurant

Vorspeisen & Suppen

Jahreszeitliche Blattsalate mit gezupfter Räucherforelle Croûtons, Pinienkernen		8,70 €
Milder Ziegenschmittkäse im Schinkenmantel gebraten, Blattsalate, Feigensenf		11,50 €
	Probierportion	9,50 €
Riepener Hochzeitssuppe		4,60 €
Badische Winzersuppe mit Bärlauchsahne und Lachssandwich		5,60 €

Hauptgerichte

Schmiedetopf Medaillons vom Schweinefilet und Rinderhuft mit Sauce Bèarnaise, frischem Gemüse und Bratkartoffeln		17,50 €
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pilzsauce, frischem Gemüse und Kartoffelkrusteln		12,30 €
Rumpsteak vom argentinischen Mastochsen mit geschmorten Zwiebeln, marinierten Blattsalaten und Pommes frites		19,50 €
Hirschkeulenbraten mit Waldpilzsauce Birne mit Preiselbeeren gefüllt, Rotkohl und hausgemachten Kartoffelkroketten		19,90 €
	kleine Portion	17,90 €
Gebratenes Zanderfilet auf Apfel-Sauerkraut in Honigrahm und Rosmarin-Bratkartoffeln		19,90 €
	kleine Portion	17,90 €

Unsere Saisonempfehlung

Vorspeisen & Tapas

Warmer Spargel mit Vanillesalz,
karamellisierter Ziegenkäse, gebratener Manchego und Beerenchutney 9,95 €

Terrine von der Gänsestopfleber
Erdbeer-Schalottenmarmelade, Rosinentoast 17,90 €

Warmer Ziegenkäse – Saint Maure
mit Waldblütenhonig auf Antipastipaprika 5,95 €

Warmer gefüllter Büffelmozzarella
auf Rucola mit Bruschettatomen 6,90 €

Spargelragout mit Raclettekäse überbacken
und Lachssandwich 6,90 €

Sylter Tapas
Sonnenblumenkernbrot, Nordseekrabben, Spiegelei 6,95 €

Gnocchi und halbgetrocknete Tomaten
in Bärlauchrahm, Schwarzwälder Schinken 6,20 €

Zitronen-Spinat-Spaghetti
mit gebratener Jacobsmuschel und Gamba 7,90 €

Hauptgerichte

Entenbrust rosa gebraten
mit Colombogewürz und Honig
Spitzkohl-asia, Erdnüsse, Basmatireis, Wakame 19,00 €

Lammhüfte mit Thymiansauce, geschmorter Knoblauch
mediterranes Bohnengemüse, Kartoffel-Chorizostampf 21,80 €

Rinderfiletscheiben mit Rauchsatz
und Rinderbacke mit Schalottensauce, gefüllte Tomate,
Brokkoli, gebratene Kräuterkartoffeln 25,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln und Gamba
mit Bärlauch-Gnocchi und Ratatouille 21,50 €

Keulenstück vom Hällischen Ferkel
mit Trüffel-Pilzsauce, Kohlrabi-Frühlingsgemüse, Kartoffelgratin 19,00 €

Verführerische Desserts & Käse

Gemischtes Eis mit Sahne 4,20 €

Crème Brûlée
Gebrannte Vanillekrem mit Vanilleeis 7,60 €

Geeister Cappuccino mit Eierlikörsahne 5,00 €

„Dessertcocktail“
Mascarpone-Vanillesahne,
Erdbeer-Rhabarberkompott,
Stracciatellaeis, Milchschaum 6,30 €

Hausgemachtes Pralineneis
mit Cassis-Kirschen
und weißer Schokoladenmousse 7,50 €

Zweierlei Schokoladenmousse
Mandelhippe, Amarettosauce 6,60 €

Bleu d´Auvergne
mit Birnenkompott und Ziegenquark
Trüffelhonig, Früchtebrot 9,90 €

Menü im Mai

Tomaten-Erdbeersuppe mit Büsumer Krabben
und gerösteten Mandelblättern

Frischer Nienburger Stangenspargel
Putenschnitzel mit Käsespiegelei,
Kräuterschaum, Speckstippe-Kartoffeln

Passionsfrucht Crème Brûlée
mit Vanilleeis

Menüpreis 26,00 €

Meine Weinempfehlung zum Menü:

2011 Ungsteiner Weißburgunder ~trocken~
Winzer eG Herrenberg, Pfalz

0,1 l	3,20 €	0,2 l	5,95 €
0,5 l	14,50 €	Flasche	21,00 €