

Schmiede **MENÜ**

Vorspeisen

VARIATIONEN VON BRUSCHETTA	6,50 €
Tomaten-Basilikum Avocado-Grill-Halloumi „Bab Ganoush“ (Auberginen-Püree, Sesampaste, Kreuzkümmel, Zitrone) V/V	
„KLEINE TEUFEL“	6,00 €
Datteln im Speckmantel scharfer Chili-Dip	
GEGRILLTE CHAMPIGNONS	7,50 €
mit Schafskäse gefüllt und überbacken V	

Besonderes

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE	7,50 €
Pulled Duck Granatapfelkerne	
GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT THYMIAN-HONIG	12,90 €
Birnen-Carpaccio Wildkräuter Feigen-Vinaigrette V/V	
GEGRILLTE GAMBAS	14,80 €
Tomaten-Chili-Pesto Rucola Aioli-Baguette	
VITELLO TONNATO	12,50 €
Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce Rucola	

Unser Fleisch, Geflügel und Gemüse beziehen wir regional - vom Hof Kuckhoff in Hemmerde, vom Bauernhof Schulte in Westhemmerde, vom Hähnchenhof Zur Nieden in Fröndenberg. Den Käse beziehen wir von der Käserei Wellie in Fröndenberg.

V - vegetarisch
V - vegan möglich

Schmiede **MENÜ**

Salate

„SCHMIEDE SALAT“

Bunte Blattsalate | Kräuter-Dressing | geschmortes knackiges Gemüse | **V/V**

12,80 €

mit gegrillten Rumpsteak-Streifen

21,70 €

FRUCHTIGE WINTER-BUDDHA-BOWL

Feldsalat | marinierte Süsskartoffel | Rotkohl-Salat | Orangenfilets | Avocado |
Grünkohl-Quinoa | Falafel | Pinienkerne | Grill-Halloumi **V**

14,90 €

Pasta, Fleisch & Co.

FRISCHE TORTIGLIONI

Champignon-Sherry-Rahm | Crème fraiche | frischer Parmesan **V**

11,90 €

mit Streifen von gegrilltem Rumpsteak

20,80 €

TAGLIATELLE LACHSFILET

Blattspinat | Limette-Rahm | Lauch | Cherry-Tomaten | Parmesan **V**

17,80 €

„SCHMIEDE KRÜSTCHEN“ VOM KALB

Pilzrahm | Bacon | Spiegelei | Salat

14,80 €

SAFTIG GEGRILLTES RUMPSTEAK

Pfefferbutter | Bratkartoffeln | mediterranes Gemüse

26,80 €

„SCHMIEDE-PFANNE“

Schweinefilet-Medaillons | Rumpsteak | Pfefferrahm-Sauce
Kartoffel-Wedges | Winter-Mixsalat | Trüffel-Mayo

19,80 €

Schmiede **MENÜ**

Besonderes

WILDGULASCH VOM SAUERLÄNDER HIRSCHKALB Geschmorte Pilze Preiselbeeren Kartoffel-Kloß Apfelrotkohl	23,80 €
KALBSSCHNITZEL Lauwarmer Kartoffelsalat Gurken-Dill-Salat	19,80 €
GEGRILLTES DORADENFILET Kräuter-Risotto Grüner Spargel Kirsch-Tomaten Zitrone ✓	21,50 €
SALTIMBOCCA VON DER MAISHÄHNCHEN-BRUST Curry-Ramen-Nudeln Shiitake-Pilze Bimi Schalotten Knoblauch Salbei ✓	18,90 €
Ohne Maishähnchenbrust ✓	12,50 €
KNUSPRIGE ENTE AUS DEM OFEN Kartoffel-Kloß mit Semmelbutter Apfelrotkohl Bratapfel-Jus	21,80 €

Burger-Variationen

SURF & TURF BURGER Gegrilltes US-Beef Gambas vom Grill Brioche-Bun karamalisierte Cranberry-Balsamico-Zwiebeln Sauce Bearnaise Cheddar-Käse Kartoffel-Wedges Trüffel-Mayo	18,90 €
BLUE PEAR WILD BURGER Gegrilltes Hirschpatty Brioche Bun Birnen-Ingwer-Chutney Orangen-Chili-Mayo Blue Cheese Sweet Potatoe Fries Sour Creme	16,50 €

Schmiede **MENÜ**

Desserts

ERDNUSS-BROWNIE

Weißer Vanille-Schoko-Rum-Sauce

6,50 €

PANNA COTTA

Apfel-Nuss-Crumble

6,50 €

Für unsere kleinen Gäste

SCHNITZELSTREIFEN

Kartoffel-Wedges | Ketchup

4,80 €

NUDELN

mit Butter und geriebenem Käse

3,50 €