

HERZLICH WILLKOMMEN

...im schmiede1860 Bed & Breakfast mit Café & Restaurant, Kultur & Events.

In der einzigartigen schmiede 1860 Atmosphäre leben wir am Abend das Zusammenkommen. Die großen Tische und gemütlichen Sitzgelegenheiten im Restaurant oder auf den Terrassen laden dazu ein, sich mit anderen Gästen und uns auszutauschen.

Inspiziert durch die vielen Küchen dieser Welt kombinieren wir regionale Zutaten mit exotischen Gewürzen, interpretieren so auch Klassiker der deutschen und mecklenburgischen Küche und probieren uns an überraschenden Geschmackskombinationen. Dabei spielen Gemüse, Fisch und Fleisch eine gleichberechtigte Rolle. So findet ihr bei uns auch immer eine vegetarische Menüvariante.

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln ist uns wichtig und prägt unseren Küchenstil. Dies ist einer der Gründe warum wir Menüs auf Voranmeldung anstatt á-la-carte anbieten.

Unsere Leidenschaft ist es Gastgeber zu sein – damit ihr eine fantastische Auszeit vom Alltag verbringen könnt. Unsere Idee ist es, einen Ort des guten Geschmacks zu schaffen, wo man aufgeschlossenen Menschen und der Natur begegnen oder auch nur für sich sein kann. Einen Platz zum Verweilen, Sein, Geniessen. Geschmack ist für uns der Dreiklang aus Ambiente, Kulinarik & Kultur, welchen wir sich stetig weiter entwickeln lassen wollen.
Werdet Teil davon – wir freuen uns auf euch!

Öffnungszeiten

schmiede1860 Gastronomie

Ostern bis Weihnachten

Freitag & Samstag 18:30 – 22:00

Sonntag 12:00 – 16:00

In den Sommermonaten und zu Feiertagen öffnen wir in der Regel

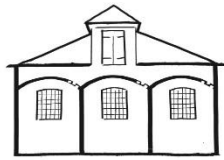
Mittwoch und Sonntag 12:00 – 16:00 und 18:30 – 20:00

Donnerstag, Freitag & Samstag 12:00 – 16:00 und 18:30 – 22:00

Abweichende Öffnungszeiten & die aktuelle Speisekarte entnehmt bitte der Wochenkarte.

Abends und an Feiertagen nur mit Reservierung!

Ruhetage: Montag & Dienstag



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Menü 23.-26.06.2022

RESTAURANT Do – Sa 18:30 – 22:00 & So 18:30 – 20:00

CAFÉ Fr – So 12:00 -16:00

ABENDS NUTZ MIT RESERVIERUNG - DANKE!

039934 898 134, verpuusten@schmiede1860.de



Do 23.06. Flammkuchen Abend

17,50€

Verschiedene Flammkuchen-Variationen frisch belegt auf original elsässischen Böden & hauseigener Crème, nacheinander serviert.

Das Muss zum süßen Abschluss: Apfel, Zimt, Zucker & Calvados!



Fr 24.06. schmiede1860 Clubkonzert: „Seefeldt – solo“

Mit einer gehörigen Portion Selbstironie und aus profunder Lebenserfahrung erzählt der Singer Songwriter aus Rostock seine Geschichten – ein Konzert mit viel Folk, anspruchsvoller Tiefe und lustvollem Spiel. Für den Kulturgenuß erbitten wir eine wertschätzende Hutspende, die zu 100% den Künstler erreicht. Eintritt frei.

Mit Köstlichem aus der schmiede1860 Küche

(18:30 – 19:30 Uhr und in der Pause, Konzertbeginn ca. 19:30 Uhr):

Chorizo – spanische Wurst *oder* Hausgemachte vegane Cevapcici, dazu Salz-Runzelkartoffeln mit einer roten kanarischen Sauce & Salat

17,50€

Dessert des Abends 6,50€



TAG DER OFFENEN GARTENTÜR

Sa. 25.06. schmiede1860 Gartenkräuter-BBQ 24,50€

Von der Landfleischerei: Bratwurst & fein marinierte Schnitzel *oder* Vegetarischer Grillkäse
dazu Tomaten-Petersilien-Tabouleh, Wildkräuter Salat mit Rosen-Balsamico, Ofenkartoffeln, Baguette mit Lavendelbutter
Homous, Joghurt-Gartenkräuter-Sauce

danach Holunderblüteneis mit Erdbeere & Rosmarinkeks 6,50€



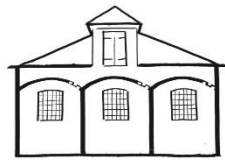
TAG DER OFFENEN GARTENTÜR

So 26.06. schmiede1860 Sonntagsbraten: 18,50€

Geschmortes Ossobuco vom Rind
oder Vegetarischer Braten
Gnocchi & mediterranes Gemüse

Dessert des Tages 6,50€

Kuchen des Tages 4,00€



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Menü 30.06.-03.07.2022

RESTAURANT Do – Sa 18:30 – 22:00 & So 18:30 – 20:00

CAFÉ Fr – So 12:00 -16:00

ABENDS NUTZ MIT RESERVIERUNG – DANKE!

039934 898 134, verpuusten@schmiede1860.de



Do 30.06. schmiede1860 Tafelrunde: Eine Reise nach Afrika

28,50€

Dieses Jahr neu!

Erlebt Essenskultur mit vielfältigen kleinen und großartigen Köstlichkeiten aus den Küchen dieser Welt – mit euren Tischnachbarn in großer Runde.

Heute tafeln wir in mehreren Runden eine tolle Auswahl an – in der Mehrzahl veganen – Köstlichkeiten vom afrikanischen Kontinent in der Mitte eures Tisches auf. Wer mag auch mit Fleisch.
Inklusive süßem Abschluss.

Gemeinsame Mahlzeiten sind in der afrikanischen Gesellschaft so wichtig, dass ein Sprichwort des westafrikanische Volk der Mamprussi sogar besagt:
„Alleine essen ist wie alleine sterben.“

Herumreichen der Speisen und Reden mit vollem Mund ausdrücklich erlaubt! Wer möchte darf auch mit Messer & Gabel essen.



Fr 01.07. schmiede1860 Menü in 3 Gängen

28,50€

Geeiste Joghurt-Gurken-Suppe

Geröstetes Fischfilet *oder* Veganer Gemüsebratling
auf Kichererbsen-Zwiebel-Curry

dazu Tomaten-Petersilien- Bulgur & Minz-Sauce

danach Rhabarber & Mandelcrumble



Sa. 02.07. schmiedel860 Orient BBQ

24,50€

Von der Landfleischerei: Steak mariniert in Knoblauch,
Chili & Limette

& Kikok*-Hähnchen Raz el hanout

oder vegetarisch Gebackener Hirtenkäse

dazu Linsensalat, Houmous, Röstkartoffel,

Joghurt-Minz-Sauce & Grüner Salat

*Kikok = Geflügel ohne Antibiotika, artgerechte Haltung, langsames Wachstum, 50% Maisfütterung)

danach Melonen-Minz-Salat & Holunderreis

6,50 €



Sonntag 03.07. schmiedel860 Sonntagsbraten:

18,50€

Geschmorter Rinderbraten *oder* Vegetarischer Braten

dazu arabische Linsen-Reis Pfanne mit Joghurt &
frischer Salat mit Kräutern

Dessert des Tages

6,50€

Kuchen des Tages

4,00€