

schmiede1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Oktober 2023 in der schmiede1860

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs
mit Lebensmitteln: *ABENDS BITTE NUTZ MIT RESETZVIERTUNG.*

039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Dienstag | 03.10. 12:00–20 Uhr

Tag der deutschen Einheit



**schmiede1860:
Leckere
Einheitsmenüs
aus**



OST & WEST 29,50€ – oder einzeln wählbar

WIR KOCHEN FÜR EUCH AUS UNSERER HEIMAT ♡

Sächsische Klassiker

Soljanka mit Sauerrahm & Toast	6,50€/9,50€
Steak au four mit Bratkartoffeln & Erbsen	18,50€
Quarkkälchen mit Apfelmus	6,50€

Westfälische Klassiker

Pickert mit Rübenkraut & Leberwurst	6,50€/9,50€
Sauerbraten mit Kartoffeln & Rotkohl	18,50€
Rote Grütze mit Vanilleeis	6,50€

☺ Wir bitten um Vorbestellung ☺

Freitag | 06.10. 18:30 – 23 Uhr

Axel's INDISCHE Tafelrunde



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

Heute tafeln wir eine tolle Auswahl an Köstlichkeiten aus der
vielfältig-gewürzreichen indischen Küche in der Mitte eures
Tisches auf.

Denkt an Mango-Lassi, Naan, Masala, Chutneys, Würzreis,
Früchte & Nüsse... Mix Dir Dein Curry wie Du es liebst! Mit Fleisch & ohne...

Inklusive süßem Abschluss.

34,50€

HERZUMTREICHEN DER SPEISEN UND REDEN MIT VOLLEM MUND AUSDRÜCKLICH ERLAUBT!



schmiede1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Oktober 2023 in der schmiede1860

Samstag | 07.10. 18:30–23Uhr

schmiede1860 3-Gänge Menü

oder einzeln
wählbar

Unser schmiede1860 Menü 34,50 € oder einzeln wählbar:

- ♥ Geschmorte Schweinebäckchen *oder* Vegetarischer Seitanbraten,
Polentaschnitten & grüne Bohnen 24,50€
- ♥ davor Grünzeug *oder* Rote Beete Suppe Asia Style 6,50€
- ♥ danach Schokomousse mit Beerensauce & Crumble 6,50€

Sonntag | 08.10.

geschlossen

Freitag | 13.10. 18:30–23Uhr

schmiede1860 3-Gänge Menü

oder einzeln
wählbar

Unser schmiede1860 Menü 36,50 € oder einzeln wählbar:

- ♥ Kross gebratenes Welsfilet *oder* Pollofino vom Kikok Hühnchen
oder Vegetarische hausgemachte Boulette
- ♥ dazu mediterranes Mangoldgemüse & Kartoffelgratin 26,50€
- ♥ davor fein cremiges Tomatensüppchen mit Kräutern 6,50€
- ♥ Birnencheesecake & Schokolade 6,50€

Samstag | 14.10. 18:30 – 23 Uhr

schmiede1860 – Bio BBQ Beef Ribs

- ♥ Rinderrippchen vom Biohof Peitz ohne Knochen *oder* Vegan Pulled Jackfruit,
Cole Slaw, Wedges, Sour Cream - alles home made 24,50€
- ♥ davor Süppchen des Tages *oder* Grünzeug 6,50€
- ♥ Dessert des Tages 6,50€

Sonntag | 15.10. 12 – 16 Uhr

schmiede1860 Café & Sonntagsbraten

- ♥ Krustenbraten von der Landfleischerei Torney *oder* Vegetarischer Braten
dazu Sauerkraut, Kloß & Sauce 19,50€
- ♥ Dessert des Tages 6,50€
- ♥ Hausgebackene Kuchen ohne/mit Sahne 4,00/4,60€

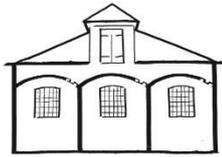
Freitag | 20.10. 18:30 – 23 Uhr

schmiede1860 3-Gänge Menü

oder einzeln
wählbar

Unser schmiede1860 Menü 36,50 € oder einzeln wählbar:

- ♥ Fang des Tages *oder* Schweinefilet in Blätterteig
oder Vegetarisch gratinierter Chicorée
- ♥ dazu hausgemachte Kürbisgnocchi, Sugo & geschmorter Fenchel 26,50€
- ♥ davor Pernod-Petersilien-Süppchen mit/ohne Räucherforelle 8,50€
- ♥ danach Fruchtige Tiramisu à la Tina 6,50€



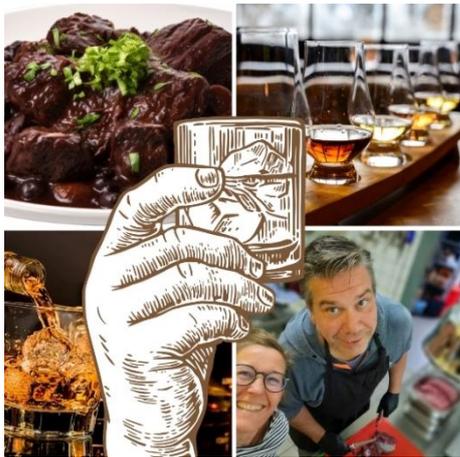
schmiede 1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Oktober 2023 in der schmiede1860

Samstag | 21.10. 17:30 – 23 Uhr

| schmiede1860 Whisky Tasting & Gaumenfreuden



Erlebt mit uns das 1. schmiede1860 Whisky Tasting mit zwei Kennern und ihrer Leidenschaft für über 1000 Whiskysorten, davor & danach Gaumenfreuden aus unserer Küche!

Whisky Tasting mit 8 feinen Schotten & Überraschung + 3-Gang-Menü.

Probiert und schmeckt, wie sich die urige Natur, das besondere Klima und der Stolz der „Gáidheal“ in einem Glas bündeln können. Dazu gibt es spannende Geschichten und ungewöhnliche Einsichten von unseren Whisky Sommeliers.

Einlass ab 17:30 Uhr

- ♥ Ab 18.00 Uhr Grundlagen schaffen! Mit einer sämigen Suppe vom Räucherfisch oder vegetarisch.
- ♥ Dann volle Konzentration: das Tasting.
- ♥ Im Anschluss genießt ein Boef Bourgignon oder vegetarisches Gulasch, dazu gibt es Röstkartoffeln & grüne Bohnen.
- ♥ Der passende Abschluss: Dunkle Mousse mit Sherry Pflaume.

Tasting + 3-Gang Menü für 89,90€

Mit Reservierung unter 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Sonntag | 22.10. 12 – 16 Uhr

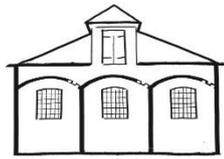
| schmiede1860 Café & Sonntagsbraten

- ♥ Boef Bourgignon mit Fleisch von der Landfleischerei Torney
dazu Röstkartoffeln & grüne Bohnen 23,50€
- ♥ Dessert des Tages 6,50€
- ♥ Hausgebackene Kuchen ohne/mit Sahne 4,00/4,60€

Freitag | 27.10. 18:30 – 23 Uhr

| schmiede1860 GRÜNKOHL-Essen
mit Herrengedeck & Damenbrause

- ♥ 3erlei vom Schwein & Bratkartoffeln & Grünkohl 23,50
- ♥ alternativ Veganer Schmorbraten, karamellierter Rosenkohl & Bratkartoffeln 23,50
- ♥ dazu ein Herrengedeck: 0,5l Lübzer / Bayreuther Landbier & 2cl Korn/Kümmel oder „Damenbrause“ Prosecco auf Eis & Likör 0,2l 5,50€
- ♥ danach Dessert des Tages 6,50 €



schmiede1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Oktober 2023 in der schmiede1860

Samstag | 28.10. ganztags

Geschlossene Gesellschaft ★ Feiern mal anders?
Ruf uns an zur Planung Deiner Feier! ★

Sonntag | 29.10. 12 – 16 Uhr

schmiede1860 Café & Sonntagsbraten

- ♥ Saftiger Kassler-Nackenbraten, Kartoffeln
& geschmorter Weißkohl oder Grünkohl 19,50€
- ♥ Dessert des Tages 6,50€
- ♥ Hausgebackene Kuchen ohne/mit Sahne 4,00/4,60€

November 2023 in der schmiede1860

RestaurantPAUSE - Geschlossen & geschlossene Gesellschaften

Im November machen wir und unser Team RestaurantPAUSE und freuen uns zudem auf ein paar Gesellschaften...

In unserer **schmiede1860 Bed & Breakfast | Restaurant & Café** könnt ihr auch **exklusiv als Gruppe** mit umfassendem Service & kulinarischen Highlights **verweilen**.

SPRECHT UNS GERNE AN!

Mit einem Spezial Tapas Abend starten wir in den Dezember und die Adventszeit mit unseren 4 besonderen Menüs jeweils Samstag und Sonntag – nächste Seiten!

UNSER WEIHNACHTSBAUM STEHT KOPF
Vorweihnacht & Advent in der schmiede1860

**WEIHNACHTSFEIERN
IN AUSSERGEWÖHNLICHEM
AMBIENTE**

**JETZT
EUREN WUNSCHTERMIN
RESERVIEREN!**

039934 898134
verpuusten@schmiede1860.de

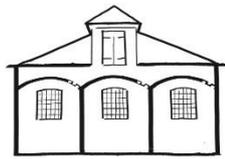
schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

www.schmiede1860.de Dorfstr. 5 17192 Groß Dröben

Sucht ihr noch einen besonderen Ort für eure Weihnachtsfeier oder das Zusammenkommen im Advent mit Freunden im exklusiven Rahmen? Meldet Euch gerne! 039934 898 134

Wir freuen uns auf euch und bedanken uns schon einmal für eine tolle Sommersaison 2023.

Tina, Axel & das Team



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Start in den **Dezember 2023** in der schmiede1860

Freitag | 01.12. 18 – 23 Uhr

Axels Tafelrunde – 10 mejor tapas tradicionales de Sevilla & un final dulce

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

Heute tafeln wir 10 tolle Tapas aus der Region Sevilla in der Mitte eures Tisches auf, inklusive süßem Abschluss. Genießt das traditionelle Südspanien! 29,50€

HERUMZEICHEN DER SPEISEN UND REDEN MIT VOLLEM MUND AUSDRÜCKLICH ERLAUBT!

Genüsslicher Advent 2023 in der schmiede1860



Samstag 02.12 – Sonntag 17.12.2023

In der Adventszeit läutern weihnachtliche Glocken in der schmiede1860 – bei uns steht der Weihnachtsbaum wieder Kopf... schaut's Euch an!

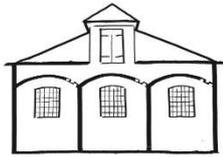
Samstag-Abend und Sonntag-Mittag

bieten wir euch in diesem Jahr vier festlich-klassische 3-Gang-Menüs an.

Sonntags ist zudem unser Café bis 16 Uhr geöffnet.

Am Samstag 16.12.23 laden zu einem besonderen 5-Gänge-Überraschungsmenü mit begleitenden Weinen von Saale & Unstrut ein, welche wir kürzlich auf unserem Streifzug durch die Region vorgekostet haben ☺

Welcher Wein schafft es nächstes Jahr auf unsere Karte? Auf eure Stimmen sind wir gespannt...



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Genüsslicher Advent 2023 in der schmiede1860

Samstag 02.12. 18 – 23 Uhr 1. Advent 03.12. 12 – 16 Uhr Samstag 09.12. 18 – 23 Uhr 2. Advent 10.12. 12 – 16 Uhr 3. Advent 17.12. 12 – 16 Uhr	schmiede1860 – Adventsklassiker 4 Menüs zur Auswahl auf Vorbestellung & sonntags Café
--	--

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck oder Croutons
Kürbis-Süppchen mit Kernen & Öl
schmiede1860 Würzfleisch

Menü 1	34,50€	Menü 2	29,50€	Menü 3	34,50€	Menü 4	29,50€
Keule von der freilaufenden französischen Barbarie Ente mit Rotkohl und Kloß		Roulade vom Landfleischerei Rind mit schwäbischen Knöpfle & Wurzelgemüse		Feine Steaks vom lokalen Wild mit grünen Thymian-Bohnen & Röstkartoffeln		Vegetarischer Nussbraten oder veganer Schmorbraten mit einer der 3 Beilagenkombis.	

Desserts

Dunkle Mousse mit Beerensauce
Fruchtiger Strudel mit Vanilleeis

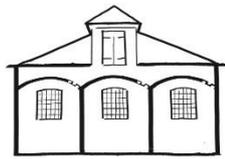
Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

**Abends bitte nur mit Reservierung,
sonntags bitten wir um Vorbestellung – herzlichen Dank!**

039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Samstag 16.12. 18 – 23 Uhr	schmiede1860 ADVENTS-ÜBERRASCHUNGSMENÜ - in 5 Gängen mit begleitenden Weinen von Saale & Unstrut
------------------------------	---

Lasst euch überraschen 5-Gang-Menü	39,50€
Optional begleitende Weinauswahl 5x je 0,1l	22,50€



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

HERZLICH WILLKOMMEN

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

Euer Genuss ist unser Anspruch mit dem wir guten Geschmack auf den Teller bringen. Inspiriert von den Küchen dieser Welt verarbeiten wir ausgesuchte Zutaten zu kreativen Gerichten, die ihr so nur bei uns findet. Wir kombinieren hochwertige Lebensmittel abwechslungsreich mit exotischen Gewürzen oder den Kräutern und Blüten aus unserem Garten, interpretieren so auch Klassiker der deutschen und mecklenburgischen Küche.

Dabei spielen Gemüse, Fleisch und Fisch eine gleichberechtigte Rolle. Und als süßes Finale gibt's unsere wunderbaren Desserts – versprochen!

Wir lieben es, unsere Leidenschaft für Esskultur, genussvolles Erleben und gesellige Abende im besonderen Rahmen unserer schmiede1860 Events mit euch zu feiern. Kulinarik & Kultur in außergewöhnlichem Ambiente!

Stilvolles gibt es auch gegen den Durst. Dafür beziehen wir unsere große Weinauswahl vor allem direkt von deutschen Winzern inkl. überraschend vielschichtiger Rotweine und einer Biowein-Linie. Acht feine Rums und weit über zehn belebende Gins warten darauf von euch probiert zu werden. Eingerahmt in ein breites Angebot an alkoholfreiem inklusive naturtrüben Saft von Äpfeln aus dem schmiede1860 Garten.

Unsere Leidenschaft ist es Gastgeber zu sein – damit ihr eine fantastische Auszeit vom Alltag verbringen könnt. Unsere Idee ist es, jeden Tag 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!

Unsere Gastronomie Öffnungszeiten zwischen Ostern bis Weihnachten findet ihr immer aktuell auf unserer Website: www.schmiede1860.de

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUR MIT RESERVIERUNG – DANKE ♡