

schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

September 2023 in der schmiede1860

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsam Umgangs
mit Lebensmitteln: ~~ABENDS BITTE NUTZ MIT RESETZVIETUNG:~~

039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Donnerstag | 31.08. 18:30–23Uhr | **FLAMMKUCHENABEND – á la carte**

Unsere beliebtesten Flammkuchen-Variationen & Salat á la carte. Wie gewohnt auf original elsässischen Böden, mit unserer Haus-Crème und frisch belegt. Selbstverständlich auch vegetarisch! Vegan gerne auf Anfrage ♥

Freitag | 01.09. 18:30 – 23 Uhr | **Axel's Tafelrunde: „Griechische Tapas“ – Mezze**



Griechischer Wein & Sirtaki-Hits die schmiede1860 als Taverne, unser Traum wird wahr ☺

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 Tavernen-Köstlichkeiten aus dem sonnenverwöhnten Griechenland in der Mitte eures Tisches auf: MEZZE – auch als griechische Taps bekannt. Inklusive süßem Abschluss. 34,50€

HERUMTREICHEN DER SPEISEN UND REDEN MIT VOLLEM MUND AUSDRÜCKLICH ERLAUBT!

Samstag | 02.09. 12 – 16 Uhr

schmiede1860 Café & Tageskarte

- ♥ Hausgebackene Kuchen
& eine kleine Auswahl an Tagesgerichten

18:30 – 23 Uhr

schmiede1860 BBQ – ganz schön WILD

- ♥ Von unseren lokalen Jägern gemischte Spezialitäten vom Grill *oder* Vegetarischer Wild-Hack-Spieß 28,50€
- ♥ dazu Rotkraut-Salat, warmer Salat von Berglinsen, Kräuterbutter und Ciabatta, hausgemachte BBQ-Sauce, Preiselbeer-Meerrettich-Schaum
- ♥ danach Basilikum-Mousse mit Beerensause 6,50€

Sonntag | 03.09. ganztags

Geschlossene Gesellschaft ★ Lust mal anders zu feiern? Ruf uns an zur Planung Deiner Feier! ★



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

September 2023 in der schmiede1860

Donnerstag | 07.09. 18:30–23Uhr | **FLAMMKUCHENABEND – á la carte**

Unsere beliebtesten Flammkuchen-Variationen & Salat á la carte. Wie gewohnt auf original elsässischen Böden, mit unserer Haus-Crème und frisch belegt. Selbstverständlich auch vegetarisch! Vegan gerne auf Anfrage ♥

Freitag | 08.09. 18:30 – 23 Uhr | **schmiede1860 3-Gänge Menü**

oder einzeln
wählbar

Unser schmiede1860 Menü aus der **Südstaaten-Cajun-Küche**

- ♥ Catfish (Wels) oder vegetarischer Gemüsebratling 36,50 €
- oder Kikok-Hähnchen 24,50€
- ♥ dazu Cheddar Jalapeños, Maisbrot und Ceasar's Salad
- ♥ davor eine Kürbissuppe mit und ohne Crispy Bacon 6,50€
- ♥ danach Salted Caramel Cake & Vanille-Eis 8,50€

Samstag | 09.09. ganztags

Geschlossene Gesellschaft ★ Lust mal anders zu feiern? Ruf uns an zur Planung Deiner Feier! ★

Sonntag | 10.09. 12 – 16 Uhr

schmiede1860 Café & Sonntagsbraten

- ♥ Puten Rollbraten Southwestern Style mit Limone 19,50€
- oder vegetarischer Nussbraten
- ♥ dazu Süßkartoffel Strudel & grüne Erbsen
- ♥ Dessert des Tages 6,50€
- ♥ Hausgebackene Kuchen ohne/mit Sahne 4,00/4,60€

Donnerstag | 14.09. 18:30–23Uhr | **FLAMMKUCHENABEND – á la carte**

Unsere beliebtesten Flammkuchen-Variationen & Salat á la carte. Wie gewohnt auf original elsässischen Böden, mit unserer Haus-Crème und frisch belegt. Selbstverständlich auch vegetarisch! Vegan gerne auf Anfrage ♥

Freitag | 15.09. 18:30 – 23 Uhr | **schmiede1860 3-Gänge Menü**

oder einzeln
wählbar

Unser schmiede1860 Menü 36,50 € oder einzeln wählbar:

- ♥ Piccata vom Kikok-Hühnchen oder vegetarischer Gemüsebraten 24,50
- ♥ dazu frische Nudeln und Tomatensugo a la Calabrese & Zucchini-Zoodles und Wildkräutersalat
- ♥ davor Parmesan Flan mit Holunderbeere aus dem Garten 8,50€
- ♥ danach Tiramisu à la Tina 6,50€



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

September 2023 in der schmiede1860

Samstag | 16.09. 18:30 – 23 Uhr | **schmiede1860 BBQ – Klein Korea in Groß Dratow**

- ♥ Rippchen vom regionalem Bio-Rind ohne Knochen 24,50€
dunkel-saftig mariniert und gegrillt
oder ganz vegan mit Seitan, mit dunkel-süßer Sauce & Sesam
- ♥ dazu warmer Reismudelsalat mit Erdnuss (oder Cashew) & frischer Koriander
und selbstfermentierter Chinakohl-Kimchi
- ♥ danach Kokosmousse & Mango 8,50€

Sonntag | 17.09. | **GESCHLOSSEN**

Freitag | 22.09. 18:30 – 23 Uhr | **schmiede1860 Route66 Klassiker**

- ♥ Deep Dish Stuffed Pizza Chicago Style & Salat 19,50€
Die Pizza im berühmten Chicago Style - mit und ohne Fleisch.
- ♥ Danach: Himmlisches Himbeer-Marshmallow-Trifle 8,50€

Samstag | 23.09. 18:30 – 23 Uhr | **schmiede1860 3-Gänge Menü**

Wild-Genießer-Menü in 3 Gängen

- ♥ Braten vom lokalen Wild oder vegetarischer Walnuss-Braten
- ♥ dazu Kartoffel-Sellerie-Mus & gerösteter Mandel-Blumenkohl
oder Tiroler Knödel mit cremigen Waldpilzen 24,50€
- ♥ davor Rote Beete Suppe mit Wasabi Infusion
oder gemischter Salat 6,50€
- ♥ danach Rum-Pflaumen-Cheesecake frisch aus dem Ofen 8,50€

oder einzeln
wählbar

Sonntag | 24.09. 12 – 16 Uhr | **schmiede1860 Café & Sonntagsbraten**

- ♥ Wildgulasch oder saftiger Schweinebraten oder vegetarischer Braten mit
Waldpilzsauce
- ♥ dazu hausgemachte Klöße oder Kartoffeln & Rotkraut 19,50€
- ♥ Dessert des Tages 6,50€
- ♥ Hausgebackene Kuchen ohne/mit Sahne 4,00/4,60€

Mittwoch | 27.09. 18:30–23Uhr | **FLAMMKUCHENABEND – á la carte**

Unsere beliebtesten Flammkuchen-Variationen & Salat á la carte. Wie gewohnt auf original elsässischen Böden, mit unserer Haus-Crème und frisch belegt.
Selbstverständlich auch vegetarisch! Vegan gerne auf Anfrage ♥



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

September bis 6. Oktober 2023

Freitag 29.09. – Sonntag 02.10.

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

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

SPRECHT UNS GERNE AN!

FEIERTAG | Di 03.10. 12 – 20 Uhr

schmiede1860:

Leckere Einheitsmenüs aus OST & WEST 29,50€

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

Essenskultur aus den Küchen dieser Welt. Mit euren Tischnachbarn in großer Runde

Axels

INDISCHE Tafelrunde

FREITAG 06.10.2023 18:30

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 Reservierung:
039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

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€

Herumreichen der Speisen und Reden mit vollem Mund ausdrücklich erlaubt!



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN



UNSER WEIHNACHTSBAUM STEHT KOPF
Vorweihnacht & Advent in der schmiede1860

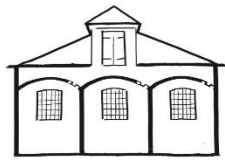
**WEIHNACHTSFEIERN
IN AUSSERGEWÖHNLICHEM
AMBIENTE**

**JETZT
EUREN WUNSCHTERMIN
RESERVIEREN!**

039934 898134
verpuusten@schmiede1860.de

schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

www.schmiede1860.de Dorfstr. 5 17192 Groß Dratow



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 sorgsamen Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUR MIT RESERVIERUNG – DANKE ♥