schmiede1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Frühling à la carte

– freitags & sonntags im April* –

*außer 07.04.24

Portion Oliven & Baguette 3,50€

Aus den Suppentöpfen dieser Welt

Petersilien-Créme-Süppchen … mit Pernod & Baguette
klein 6,50 € | groß 9,50 €
mit geräucherter Forelle +2,50€

Ein bisschen Grünzeug

Gartensalat mit Kräutern, Hausvinaigrette, Baguette
als Beilage pur 7,50 €
als Hauptgang 10,50 €

+ Hirtenkäse 3,90 €

Mmh – hausgemachte Focaccia!

Rucola, Tomate, Salsa Verde
vorweg oder nebenbei 8,50 €

schmiede1860 Bistrogenuss

Ragout Fin vom Bio-Hühnchen in buttriger
Blätterteig-Königinnen-Pastete & Parmesanchip 9,50€

Und ein bisschen Grünzeug dazu?

Pasta mit viel Amore

Nudeln mit Tomaten-Sauce & Parmesan 8,50€
Nudeln mit Bolognese-Sauce & Parmesan 10,50

schmiede1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Frühling à la carte

– freitags & sonntags im April* –

*außer 07.04.24

Italienische Trattoria Momente

Ossobucco vom regionalem Bio-Rind
Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse, Gremolata 22,50€

Zurück aus der Levante…

Süßkartoffel aus dem Ofen
Grünzeug, Tomate, Tahina, Cashew und BBQ Crunch 14,50€

Mecklenburg Royal

Axels Bulette vom heimischen Wels
Pilav Reis, Grünzeug, Sesam, Tomaten Chutney, Salzzitrone 17,50€
Frag nach dem Fang des Tages 22,50€

… und als süßer Abschluss

Mousse au Chocolat mit Beerensauce & Crumble 8,50 €
Dessert des Tages 8,50€

1 Kugel Vanilleeis wahlweise mit

Apfelmus | Espresso | Eierlikör | Baileys | Ballentine's 5,50 €

…oder Espresso, Americano, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee?

schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Aus den Küchen dieser Welt

Heimatgefühle und Fernweh auf dem Teller, geht das? Unsere kleine Abend- und Sonntagskarte soll euren Gaumen überraschen.

Wir kochen mit ehrlichem Respekt vor Nahrungsmitteln und ihren Produzenten. So legen wir besonders Wert darauf, dass wir für unsere Gerichte Fleisch und Fisch aus nachhaltiger und tierschonender Zucht und Verarbeitung verwenden können.

Entdeckt auch unsere umfangreiche Auswahl an deutschen Winzerweinen, in weiß, rosé und rot, viele davon in Bio-Qualität. Jeder Schluck ein Beitrag zum Wohlgenuss und einem positiven CO2-Fußabdruck

Hingehört und nachgedacht

Kann ich mir als Gast mehr Tierwohl noch leisten? Oder muss ich deswegen auf etwas anderes verzichten? Wir in der schmiede1860 denken nein. Wir sparen nicht an Vielfalt, und satt wird hier auch jeder. Vielleicht überrascht es euch, dass lokal-regionale Lieferanten nicht teurer als der Großhandel sein müssen… Und Mehrkosten pro Portion des regionalen Bio- oder Kikok-Fleischs von teils nur 1-3 € im Vergleich zu deutschem Fleisch aus dem Großhandel sind unseres Erachtens bester Garant gegen faden Beigeschmack. Gut zu wissen – wir in der schmiede1860 rechnen nur diese Mehrkosten des Wareneinsatzes dem Endpreis eines Gerichtes zu.

Als echte Alternativ zum Fleischgenuss legen wir euch unsere vegetarischen und veganen Gerichte ans Herz– auch das geht richtig köstlich! Also probiert mal unseren Seitan oder die vegetarischen Braten oder, oder, oder…