

schmiede 1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

**Mai
2024**

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUTZ MIT RESERVIERUNG: 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Reservierungen sind je nach Verfügbarkeit auch taggleich möglich ♥

Mittwoch | 01.05. 12.00 – 17 Uhr

FEIERTAGS-GRILLEN à la carte *TAG DER ARBEIT*



Immer frisch vom Grill Bratwurst, Schweinesteak & Grillkäse. Auch Currywurst mit Axels Spezielsauce. Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, grüner Salat, Brot. Und natürlich lecker Bierchen, Weinchen, Limo, Saft oder frisch Gerührtes... Anstatt, danach oder dazu? Unser hausgebackener Kuchen vom Blech! Aber bitte mit Sahne! Sonne wäre dann noch großartig!

Freitag | 03.05. 18 – 23 Uhr

★ **Geschlossene Gesellschaft** ★

*RUF UNS DOCH AN ZUR
PLANUNG DEINER FEIER!*

Samstag | 04.05. 18 – 23 Uhr

schmiedel860 BBQ – italienisch mit viel Amore!



- ♥ Fein marinierte Schnitzel von der Landfleischerei & Fenchel
- Salciccia oder Vegetarischer Grillkäse, dazu Oliventapenade, hausgebackene Foccacia, Grillgemüse, Zitronenkartoffeln, hausgemachte BBQ-Sauce 28,50€
- ♥ danach Tina's fruchtige Tiramisu 8,50€

Sonntag | 05.05. 10.30 – ??? Uhr
+ wieder am: 02.06.2024

Dratower Frühschoppen & Kaffeekränzchen
in der schmiede1860

NEU!

Zeit für eine neue Tradition an jedem 1. Sonntag im Monat? Das entscheidet Ihr!

Erst einmal haben wir diese Termine für uns alle reserviert.

Ein Treffpunkt für nachbarschaftlichen Austausch und geselliges Beisammensein, vielleicht sogar ein Spielchen? Für Jedermann & Jederfrau, Kind & Kegel – aus Dratow, unserer Gemeinde und Drumherum – die bekannte aber auch neue Gesichter, Nachbarn & Freunde treffen wollen. In alten Geschichten schwelgen und heiße Neuigkeiten erfahren.

Dazu immer etwas auf unser Wohl zu FESTTAGSPreisen.

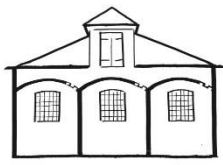
0,5er Bier vom Fass | 0,25er Hauswein / Weinschorle | 0,5er Fruchtschorle je 3,50 €

Kaffeekränzchen-Gedeck: 5,50 € (Tasse Kaffee, Stück Hausgebackenes)

Außerdem gibt's Bocki, hausgemachten Kartoffelsalat & Sonntagsbraten.

Weitersagen! Kommen! Wir freuen uns mit euch - auf euch!





schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

**Mai
2024**

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUR MIT RESERVIERUNG: 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Reservierungen sind je nach Verfügbarkeit auch taggleich möglich ♥

Donnerstag | 09.05. 12 – 17 Uhr

FEIERTAGS-GRILLEN à la carte *HERZENTAG*



Immer frisch vom Grill Bratwurst, Schweinesteak & Grillkäse. Auch Currywurst mit Axels Spezielsauce. Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, grüner Salat, Brot. Und natürlich lecker Bierchen, Weinchen, Limo, Saft oder frisch Gerührtes... Anstatt, danach oder dazu? Unser hausgebackener Kuchen vom Blech! Aber bitte mit Sahne! Sonne wäre dann noch großartig!

Freitag | 10.05. 18:00 – 23 Uhr

schmiede1860 Frühling à la carte



Heimatgefühle und Fernweh auf dem Teller, geht das? Unsere neue Frühlingkarte soll euren Gaumen überraschen.

Genießt neben Fisch und Fleisch auch unsere vegetarischen und veganen Köstlichkeiten. Alle Gerichte gibt es á la carte – wähle deinen Liebling!

Wir sind auf eure Rückmeldungen und Anregungen gespannt! Wie gewohnt Tisch reservieren – dann am Abend nach Karte auswählen!

Die Speisekarte findet Ihr unter www.schmiede1860.de > Restaurant&Café.

Samstag | 11.05. 18:00 – 23 Uhr

★ **Geschlossene Gesellschaft** ★ *RUF UNS DOCH AN ZUR PLANUNG DEINER FEIERTAGS!*

Sonntag | 12.05. 12 – 16.00 Uhr

schmiede1860 Frühling à la carte & Café

Mittagessen á la carte - einfach vorbeikommen, Gruppen bitte reservieren.

Die Speisekarte findet Ihr unter www.schmiede1860.de > Restaurant&Café.

Davor, dazu oder danach gibt's Tinas hausgebackene Kuchen, Tees und Kaffeespezialitäten aus der LaCimbali.



schmiede 1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

**Mai
2024**

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUTZ MIT RESERVIERUNG: 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Reservierungen sind je nach Verfügbarkeit auch taggleich möglich ♥

**Donnerstag | 16.05. 18 – 23 Uhr
und
Freitag | 17.05. 18:00 – 23 Uhr**

schmiedel860 Frühling à la carte

Abends wie gewohnt Tisch reservieren – dann am Abend nach Karte auswählen!

Die Speisekarte findet Ihr unter www.schmiede1860.de > Restaurant&Café.

Samstag | 18.05. 18:00 – 23 Uhr

schmiedel860 3-Gänge Menü

*ODER EINZELN
WÄHLBAR*

Unser schmiede1860 **Asia-Style Menü** für 35,50 € oder einzeln wählbar

- ♥ Fang des Tages aus der Region *oder* saftig-dunkel marinierte Rinder-Rippchen (Biohof Peitz) *oder* veganer Seitanbraten mit lauwarmen Wasabi Kartoffel-Gurken-Salat, Korianderpesto und Zoodles von der Roten Beete 24,50
- ♥ davor fermentierte Mairübe 8,50€
- ♥ danach Kokosmousse & Mango (vegan) 6,50€



Sonntag | 19.05. 12 – 16 Uhr

18 – 23 Uhr

Montag | 20.05. 12 – 16 Uhr



**Pfingsten in der
schmiedel860**

**Pfingstochse &
Vegetarischer
Linsenbraten**

Kaffee & Kuchen

- ♥ Pfingstochse mit einer Schoko-Kaffee Sauce oder vegetarischer Linsenbraten dazu Kartoffelgratin, grüne Böhnchen 24,50€
- ♥ vorweg Suppe des Tages oder Beilagensalat 6,50€
- ♥ für Kinder gibt's Nudeln mit Tomatensauce oder Bolognese
- ♥ danach Dessert des Tages 8,50€

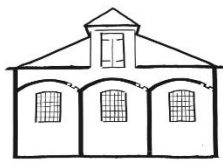
- ♥ Nachmittags gibt's Tinas hausgebackene Kuchen, Tee- & Kaffeespezialitäten.

Freitag | 24.05. 18:00 – 23 Uhr

schmiedel860 Frühling à la carte

Abends wie gewohnt Tisch reservieren – dann am Abend nach Karte auswählen!

Die Speisekarte findet Ihr unter www.schmiede1860.de > Restaurant&Café.



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

**Mai
2024**

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUTZ MIT RESERVIERUNG: 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Reservierungen sind je nach Verfügbarkeit auch taggleich möglich ♥

Samstag | 25.05. 18:00 – 23 Uhr schmiede1860 Spargel Spezial



Unser schmiede1860 Spargel Spezial Menü für 26,50€ inklusive

- ♥ einem cremigen Spargelsüppchen
- ♥ und gute 350g Spargel, Salzkartoffeln & hausgemachter Sauce Hollandaise

Für Spargel-Verweigerer bieten wir auf Anfrage eine Variante mit Blumenkohl an – bitte fragt bei uns nach.

Dazu nach Geschmack – bitte wählt aus:

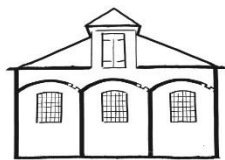
- ♥ fein geschnittenes Kassler 6,50€
- ♥ geräucherter Landschinken 6,50€
- ♥ Rührei 4,50€
- ♥ danach Tina's hmm Erdbeer-Tiramisu 8,50€

Sonntag | 26.05. 12 – 16 Uhr

★ Geschlossene Gesellschaft ★



Wohnzimmer-Atmosphäre | Drinks & Food | Live-Musik



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

**Mai
2024**

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUTZ MIT RESETZVIERUNG: 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Reservierungen sind je nach Verfügbarkeit auch taggleich möglich ♥

Donnerstag | 30.05. 18 – 23 Uhr **FLAMMKUCHENABEND – á la carte**

ENDLICH WIEDER!

Unsere beliebtesten Flammkuchen-Variationen gibt's nun auch mit Tomatensauce oder Olivenöl alternativ zu unserer Haus-Crème. Wie gewohnt auf original elsässischen Böden und frisch belegt. Welcher ist dein Favorit?

Freitag | 31.05. 18 – 23 Uhr

schmiede1860 Live: ★ Celtic Herbert ★



Wohnzimmer-Atmosphäre | Drinks & Food | Live-Musik
HEUTE GIBT'S AUCH GUINNESS!

Pub Atmosphäre, typisch keltische Musik und Irish Folk auf traditionellen Instrumenten mit unserem liebsten Kölsche Jung Celtic Herbert. Hutgage (Spendenvorschlag 10 €). Klar gibt's heute auch Guinness & Whisky und wie gewohnt eine große Getränkeauswahl an der schmiede1860 Bar.

Passend dazu typisches Irish Pub Essen à la Mecklenburg:

- ♥ Shepherd's Pie, auch vegetarisch, dazu Mischgemüse, Guinness Sauce & Soda Bread 18,50 €
- ♥ Rhabarber Crumble aus dem Ofen & Vanilleeis *oder* Vanilleeis mit Ballentines & frisch gemahlenem Pfeffer 8,50 €

**Ausblicke in
den Juni 2024**

01.06 18.30 Uhr schmiede1860 BBQ

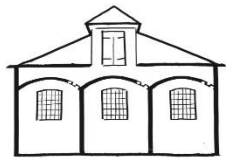
02.06. ab 10:30 Uhr Dratower Frühschoppen &

Kaffeekränzchen

EM Studio schmiede1860 – ausgewählte Spiele live

Bitte informiert uns mit eurer Reservierung zu Unverträglichkeiten & Allergien.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erfragt am besten direkt bei Tina & Axel.



schmiede 1860
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 inklusive überraschend vielschichtiger Rotweine und einer Biowein-Linie. Feine Rums, belebende Gins und ein paar stolze Single Malts 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 ♡