

schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

FÜR EINEN GUTEN START...

Hausgebackenes Bauernbrot

mit Salsa Verde 4,50€ | mit Dratower Wildschwein-Rillettes 7,50€

Oliven & fermentierte Zwiebeln 3,50€

Cremiges Pernod-Petersilien-Süppchen

mit Orangen-Rauchperlen 7,50 €

Ein bisschen Grünzeug

Salate | Kräuter | Nüsse | Cranberrys | Hausvinaigrette & Tahina 12,50 €

+ Hirtenkäse 3,90 €

Kleiner Beilagensalat 6,50€

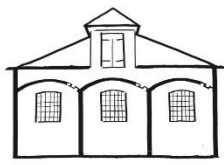
Vegano nonnato

Axel's vegane Thun-Visch Sauce auf gegrillter Aubergine 13,50€

FÜR DIE LIEBEN KINDER...

Pasta alla Nonna mit Tomaten-Sauce & Parmesan 8,50€

Knusper Fritten & Schnitzel-Nuggets 10,50€



schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

NUN ZUR HAUPTSACHE...

Jetzt wird's Wild

Pastete mit Ragout vom lokalen Wild | Schoko-Lakritz Lack |
Röstkartoffeln | Pfannengemüse 18,50€

Quiche - mon amour!

fleischlos im leichten Filoteig |
provençalische Kartoffeln | Salat 18,50€

1860er SchniPoSa

Landfleischerei Schnitzel aus der Pfanne | Salat 14,50€

Dazu **Crunchy Fritten** gelegt & geföhnt:

Mayo-Ketchup-4,00€

Trüffel-Parmesan 6,50€

Hot Piri-Piri 6,00€

Chorizo-Tahina 6,50€

Polenta Paradiso

Polentamuffin | mediterranes **Gemüse** |
Tomaten-**Sugo** | Knoblauch & Olive

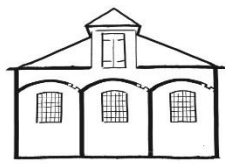
mit **Nussbraten** rein vegetarisch 19,50€

mit **Linsen-Cashew-Bällchen** rein vegan 19,50€

mit würzigen **Arrosticini** (Fleischspießchen) 19,50€

Mecklenburg Royal

Axels Buletten vom heimischen Wels (Müritzfischer)
Pilav Reis, Grünzeug, Sesam, fermentierte Zwiebeln, Salzzitrone 19,50€



schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

... UND ALS SÜSSETER ABSCHLUSS

Mousse au Chocolat mit Beerensauce & Crumble 8,50 €

Apple Crumble mit Sahne & Vanilleeis 8,50€

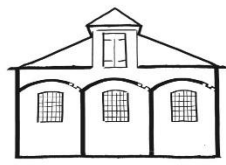
1 Kugel **Vanilleeis** wahlweise mit

Espresso | Eierlikör | Baileys | Likör 43 | Ballentine's 5,50 €

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

**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

Aus den Küchen dieser Welt

Heimatgefühle und Fernweh auf dem Teller, geht das? Unsere à la carte Speisen sollen 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-/Fairmast-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...