

**schmiede 1860**  
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

## FÜR EINEN GUTEN START...

### **Tinas rustikales 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€

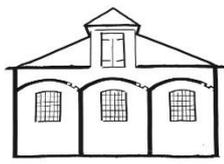
### **Vegano nonnato**

Axels 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

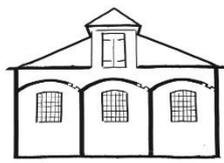
mit **Nussbraten** rein vegetarisch 19,50€

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 SÜSSEZ ABSCHLUSS

**Mousse au Chocolat** mit Beerensauce & Crumble 8,50 €

**Apple Crumble** mit Sahne & Vanilleeis 8,50€

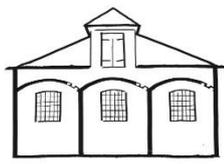
1 Kugel **Vanilleeis** wahlweise mit

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 CO<sub>2</sub>-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...