



schmiede 1860
AMBIENTE GENUSS GASTFREUNDSCHAFT

FÜR EINEN GUTEN START...

Getrübelter Pastinaken Schaum

mit gerösteten Piemont Haselnüssen I.G.P 10,50€

Göttervorspeise

Oliven & Hirtenkäse mit Knoblauch und Brot 8,50€

Axels Pane Rustico

geröstete Brotscheibe

mit Tomate, Öl & Knoblauch 5,50€

mit Oliven-Parmesan-Tapenade 6,50€

mit veganer Thun-Visch Sauce 6,50€

Ein bisschen Grünzeug

Salate | Kräuter | Nüsse | Cranberrys | Hausvinaigrette & Tahina 12,50 €
+ Hirtenkäse 3,90 €

Kleiner Beilagensalat 6,50€

FÜR DIE LIEBEN KINDER...

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

Knusper Fritten & Schnitzel-Nuggets 10,50€



À LA CARTE
SPEISEKARTE

NUN ZUR HAUPTSACHE...

Klein Korea in Groß Dratow

**Rinder *Short Ribs* von regionalen Bio-Höfen
dunkel-saftig | knusprig karamellisiert | Gochujang BBQ Sauce
frisches Gemüse | Mie Nudeln | Erdnuss | Koriander 22,50€**

Ein echter Soulfood-Moment mit erdiger Tiefe und feiner Schärfe.

Zart-fleischige Short Ribs vom regionalen Bio-Rind, langsam geschmort, bis sie dunkel-saftig und aromatisch auf der Zunge zergehen. Außen knusprig karamellisiert, treffen sie auf eine feurig-süßliche Gochujang BBQ Sauce. Frisches Gemüse mit gebratenen Mie-Nudeln, ein Hauch Erdnuss und frischer Koriander – ein sinnlich-würziger Ausflug nach Klein Korea, mitten in Groß Dratow.

La brise créole

**Jerk Hühnchen in Kikok Qualität | Würzreis | Vanille Tomaten Coulis
Gurken-Melonen-Mango-Salat mit Chili Note 21,50€**

Wie eine karibische Meeresbrise: lebendig, duftend, sonnig und voller Lust auf Sommer.

Saftiges Jerk-Hühnchen in bester Kikok-Qualität, kräftig mariniert, leicht rauchig und mit der typischen karibischen Würze. Dazu ein duftender Würzreis und ein samtiges Vanille-Tomaten-Coulis, das feine Süße und würzige Tiefe vereint. Begleitet von einem exotischen Gurken-Melonen-Mango-Salat mit seiner dezenten Chili-Note – ein Spiel aus Süße, Schärfe und Frische.

Rauchwaren Nord Nord-Ost

**Räuchermatjes | Röstkartoffeln | fermentierte Rote Beete & Apfel
Sauce Tartare 17,50€**

Ein ehrliches, rauchig-frisches Nordgericht mit modernem Twist.

Feinster Räuchermatjes mit zartem Schmelz und nordischer Würze trifft auf goldbraune Röstkartoffeln. Im frischen Kontrast dazu fermentierte Rote Beete und Apfel mit einer fruchtig-säuerlichen Note. Alles harmonisch abgerundet von einer cremigen Sauce Tartare.

Mecklenburg Royal

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

Geschmack aus der Heimat neugedacht – bodenständig und gleichzeitig wunderbar überraschend.

Axels fein gebratene Buletten vom heimischen Wels vereinen regionale mit royaler Raffinesse. Durch aromatischen Pilav-Reis, frischen Koriander und nussigen Sesam. Mit knackigem Grünzeug und abgerundet durch die lebendige Säure und Tiefe von fermentierten Zwiebeln und kraftvoller Salzzitrone.

Polenta Paradiso

Polentaschnitte | Pfannengemüse | Tomaten-Sugo | Knoblauch & Olive
mit *ragoût toscan* vom **lokalen Wild** 19,50€
mit Axels **Nussbraten** rein **vegetarisch** 21,50€
mit **Linsen-Cashew**-Bällchen rein **vegan** 19,50€

Ein Paradies für alle – sonnig, herzhaft und voller mediterraner Leichtigkeit.

Zwei goldgelb gebackene Polentaschnitten treffen auf buntes Pfannengemüse und ein aromatisches Tomaten-Sugo mit Knoblauch und Olive – duftend wie eine toskanische Sommerküche. Dazu wahlweise: das kräftig-würzige ragoût toscan vom lokalen Wild, Axels fein abgestimmter Nussbraten als vegetarische Variante oder zarte Linsen-Cashew-Bällchen für den veganen Genuss.

Quiche – mon amour!

Fleischlos im leichten Filoteig | provençalische Kartoffeln | Grünzeug
18,50€

Jeder Bissen schmeckt nach Sonne, Süden und einem Hauch französischer Lebensfreude.

Knuspriger Filoteig umhüllt eine mediterrane Füllung aus Gemüse, Hirtenkäse und Kräutern. Dazu provençalische Kartoffeln und frisches Grünzeug – leicht, duftend und ganz ohne Fleisch. Genieße ein Stück frisch gebackener Liebe.

1860er SchniPoSa

Landfleischerei Schnitzel aus der Pfanne | Grünzeug 16,50€

dazu **Crunchy Fritten** gelegt & geföhnt mit:

Mayo-Ketchup 4,50€ Trüffel-Parmesan 6,50€ Hot Piri-Piri 6,00€

Chorizo-Tahina 6,50€ Mango-Curry 5,50€ Sauce Tartare 6,00€

Ein Stück Heimatküche mit Exotikfaktor – vertraut, auch frech, und einfach richtig gut.

Zwei saftig-knusprige Schnitzel aus der Pfanne, goldbraun gebraten und begleitet von knackigem Grünzeug. Dazu gibt's *Crunchy Fritten*, außen kross, innen fluffig – "gelegt & geföhnt" – mit deiner Lieblingssauce: klassisch mit Mayo-Ketchup, edel mit Trüffel-Parmesan, feurig mit Hot Piri-Piri, würzig mit Chorizo-Tahina, exotisch mit Mango-Curry oder cremig-frisch mit Sauce Tartare.

1860er Fish´n´Chips

Kibbelinge | Crunchy Fritten | Sauce Tartare | Salatbeilage 18,50€

Nordisch, knackig, kultig!

Zarte Kibbelinge von den Müritzfischern, goldbraun ausgebacken und herrlich saftig, dazu *Crunchy Fritten* mit perfektem Biss. Axels fein-würzige Sauce Tartare und eine frische Salatbeilage runden das Ganze ab. Lecker!

Alle Speisen werden mit viel Herz & Würze in unserer Küche zubereitet, sie können Allergene enthalten.

**Bitte informiert uns mit eurer Reservierung
zu Unverträglichkeiten & Allergien.**

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erfragt bitte bei Tina & Axel.

... UND ALS SÜSSEZ ABRSCHLUSS

Mousse au Chocolat mit Beerensauce & Crumble 8,50 €

Apple Crumble mit Sahne & Vanilleeis 8,50€

Sherrypflaumen aus dem Garten
mit 1 Kugel **Vanilleeis & Walnuss Crumble** 8,50€

Affogato

große Kugel Vanilleeis mit Doppelt-Espresso 6,50 €

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



À LA CARTE
SPEISEKARTE

ODER HAST DU APPETIT „AUF MEHR“ BEKOMMEN UND
ÜBERLEGST DIR, DEINE NÄCHSTE FEIER BEI UNS ZU
PLANEN? WIR FREUEN UNS AUF DEINE ANFRAGE!

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...