

Schmiede **MENÜ**

Vorspeisen

PETERSILIENWURZEL-SUPPE Trüffel-Pesto Baguette	6,80 €
VARIATIONEN VON BRUSCHETTA Tomaten-Basilikum Avocado-Salsa überbackener Brie mit Cranberrys und Rosmarin V/V	7,50 €
„KLEINE TEUFEL“ Datteln im Speckmantel scharfer Chili-Dip	6,80 €
GEGRILLTE CHAMPIGNONS mit Schafskäse gefüllt und überbacken V	7,50 €

Kleine Gerichte

GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT THYMIAN-HONIG Feldsalat rote Beete-Carpaccio karamellisierte Walnüsse V/V	14,50 €
GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN Rucola-Salat Kirschtomaten Parmesan	18,90 €
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST Feldsalat Apfelspalten Gewürzorange-Filets geröstete Pinienkerne	17,80 €

Unser Fleisch, Geflügel und Gemüse beziehen wir regional - vom Hof Kuckhoff in Hemmerde, vom Bauernhof Schulte in Westhemmerde, vom Hähnchenhof Zur Nieden in Fröndenberg. Den Käse beziehen wir von der Käserei Wellie in Fröndenberg.

V - vegetarisch
V - vegan möglich

Schmiede **MENÜ**

Salate

„SCHMIEDE-SALAT“

Bunte Blattsalate | Kräuter-Dressing | geschmortes knackiges Gemüse **V/V**

13,80 €

Zu Deinem Salat:

gegrillte Rumpsteak-Streifen

8,90 €

gebratene Hähnchenbrust-Streifen

6,90 €

BUDDHA-BOWL

16,90 €

Wildkräuter | Orangen-Couscous | Rote Beete-Apfel-Salat |
gebratene Kräutersaitlinge | Granatapfel-Kerne | gegrillter Halloumi |
Pinienkerne **V/V**

Burger-Variationen

TEXAS-BURGER

18,90 €

Gegrilltes US-Beef | Brioche-Bun | Salat | BBQ-Sauce | Cheddar-Käse |
Spiegelei | Pimentos de Padron | Kartoffelwedges | Trüffel-Mayo

VEGGIE-GLÜCKS-BURGER

14,90 €

Brioche Bun | Salat | Grill-Halloumi | Avocado | Tahini- Chili-Mayo |
karamellisierte Cranberry-Balsamico-Zwiebeln | Sweet Potatoes |
Sour Crème **V/V**

KING-SALOMON-BURGER

18,50 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Limette mariniert | Miso-Erdnuss-Sauce | Wildkräuter |
Avocado | Sweet Potatoes | Sour Creme

Schmiede **MENÜ**

Pasta, Fleisch & Co.

FRISCHE TORTIGLIONI	14,50 €
Champignon-Sherry-Rahm Crème fraiche frischer Parmesan ✓	
mit Streifen von gegrilltem Rumpsteak	23,40 €
„SCHMIEDE-KRÜSTCHEN“ VOM KALB	16,50 €
Pilzrahm Bacon Spiegelei Salat Toast	
WILDGULASCH VOM SAUERLÄNDER WEIDEHIRSCH	27,90 €
Wildkräuterknödel Kräutersaitlinge Preiselbeeren Feldsalat	
SALTIMBOCCA VON DER MAISHÄHNCHENBRUST	23,80 €
Walnuss-Risotto mit Birne Parmesan Rucola	
CORDON BLEU VOM KALB	26,80 €
Gefüllt mit Kochschinken und Bergkäse Bratkartoffeln frischer Salat	
GEGRILLTES SAFTIGES RUMPSTEAK	29,80 €
Kräuterbutter gegrilltes Gemüse Kartoffel-Wedges Sour Crème	

ab 11. November bis Weihnachten:

1/4 VON DER KNUSPRIGEN GANS AUS DEM OFEN	32,80 €
Kartoffelkloß mit Semmelbutter frischer Apfelrotkohl Gänse-Jus	

Schmiede **MENÜ**

Desserts

„BEN & JERRYS“-EISCREME 4,50 €
Verschiedene Sorten | frisches Obst

LEBKUCHEN-TIRAMISU 6,50 €
Apfel-Mandelkompott

Für unsere kleinen Gäste

SCHNITZELSTREIFEN 6,80 €
Kartoffel-Wedges | Ketchup

NUDELN 5,50 €
mit Butter und geriebenem Käse