

# Schmiede **MENÜ**

## Vorspeisen

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

## Kleine Gerichte

<b>GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT THYMIAN-HONIG</b> Feldsalat   rote Beete-Carpaccio   karamellierte Walnüsse <b>V/V</b>	14,50 €
<b>GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN</b> Rucola-Salat   Kirschtomaten   Parmesan	18,90 €
<b>ROSA GEBRATENE ENTENBRUST</b> 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 | Rotkohlsalat |  
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.

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

## Desserts

<b>„BEN &amp; JERRYS“-EISCREME</b>	4,50 €
Verschiedene Sorten   frisches Obst	
<b>Joghurt-Limetten-Terrine</b>	5,80 €
Blaubeerkompott	

# Schmiede **MENÜ**

*Für unsere kleinen Gäste*

## **SCHNITZELSTREIFEN**

Kartoffel-Wedges | Ketchup

6,80 €

## **NUDELN**

mit Butter und geriebenem Käse

5,50 €