

# Vorspeisen & Kleinigkeiten

<b>Gemischter Vorspeisenteller „à la Schmiede“</b>	11,50
Mariniertes Gemüse   Oliven   Pastrami   Käse für 2 Personen zum Teilen	19,50
<b>„Kleine Teufel“</b>	6,80
Datteln im Speckmantel   scharfer Chili-Dip	
<b>Rinder-Carpaccio à la Schmiede</b>	14,50
Kapern-Cornichon-Creme   gemischter Blattsalat	
<b>Pimientos de Padron</b>	5,50
Gebackene Paprika   Meersalz	
<b>Hausgemachtes Pastrami</b>	13,50
auf Roggenbrot   Weißkohl-Salat   Senf-Creme	

# Salate

<b>Gemischter Salat</b>		
Gurke   Tomate   Paprika   Weißkohl   Blattsalat   Haus-Dressing	groß	10,50
	klein	5,50
<b>Zu Deinem Salat:</b>		
gegrillte Rumpsteak-Streifen		8,50
Gambas, 4-5 Stück		7,50
gebratene Hähnchenbrust-Streifen		6,90
<b>Bowl „Saint Quentin“</b>		17,90
Salat aus Tomaten, Paprika und Gurken   Ringelbete   Blattsalat   Apfelscheiben   Kokosreis   Teriyaki-Dressing   mariniertes Honig-Hähnchen   Parmaschinken-Chips		
<b>Bowl „Alcatraz“</b>		18,50
Linguini   Erdnuss-Dressing   Salat aus Tomaten, Paprika und Gurken   gebratene Calamares   Knoblauch-Sesam-Käse-Crunch		

# Pasta, Fleisch & Co.

<b>Glacierte Spare-Ribs</b> mit 2 Beilagen nach Wahl	19,50
<b>Grill-Pfanne</b> Dreierlei Fleisch (Schweinefilet, Hähnchenbrust, Rindersteak)   mit 2 Beilagen nach Wahl	21,50
<b>Gourmet-Pfanne „Surf &amp; Turf“</b> Glacierte Spare-Ribs   gegrillte Gambas   mit 2 Beilagen nach Wahl	23,50
<b>Gegrilltes Lachssteak mit Käse-Zwiebel-Kruste</b> an Hibiskus-Limetten Glace   mit 2 Beilagen nach Wahl	21,50
<b>Veggie-Grill-Teller</b> gegrillte Medaillons von Tofu   Feta   Tomate   Hibiskus-Chilli-Glace   mit 2 Beilagen nach Wahl	19,50
<b>Rumpsteak vom Angus-Rind</b> mit Pfefferbutter   mit 2 Beilagen	28,50

## Aus folgenden Beilagen können Sie wählen:

überbackene Kartoffeltaler  
gegrilltes buntes Gemüse  
Beilagen-Salat

Kartoffel-Dippers  
gegrillte Kartoffel

<b>Linguine mit Rucola-Pesto</b>	12,50
<b>dazu:</b>	
gegrillte Rumpsteak-Streifen	8,50
Gambas, 4-5 Stück	7,50
<b>Gegrillter Pulpo</b>	24,50
Knoblauch-Kartoffelpüree   Chimichurri   buntes Gemüse	
<b>Frutti di Mare mit Gemüse</b>	26,00
gegrilltes Gemüse   Gambas   Pulpo   Muscheln   Calamares   Brot & Aioli	
<b>Kleines Rumpsteak</b>	21,50
Senf-Marmelade   Feigen   Ziegenkäse überbacken   bunter Salat	

## Burger-Variationen

<b>Pulled Veggie Burger</b>	18,50
Austernkappen   Zwiebeln   rote Beete   Terriyaki-BBQ-Sauce	
<b>Doppelter Smash-Burger</b>	19,50
Rindfleisch-Patty   Bun   Cheddar   pikante BBQ-Sauce   Zwiebel   Tomate   Salat   Bacon	

Zu jedem Burger reichen wir unsere Kartoffel-Dippers mit Ketchup und Mayonnaise.

# Desserts

<b>„Zitrönchen“- Mousse</b> Morgentor´s Likör Zitrönchen   weiße Mousse	7,00
<b>Erdbeer-Crumble</b> Vanille-Creme   Erdbeer-Gelee	7,00

# Für unsere kleinen Gäste

<b>Schnitzelstreifen</b> Kartoffel-Wedges   Ketchup	6,80
<b>Nudeln</b> mit Butter und geriebenem Käse	5,50

# Saison-Karte

## Vorspeisen

<b>Gegrillte Garnelen „Mediterran“</b> Brot   Dip   Garnelen   Tomate   Kräuter   Knoblauch	9,50
<b>Rinder-Carpaccio</b> Trüffel-Creme   Parmesan	15,50
<b>Rose vom Räucherlachs</b> Kartoffelrösti   Dill-Creme	11,50

## Hauptgerichte

<b>Pasta mit Hähnchen</b> Hähnchen   Gambas   Zitronen-Pfeffer-Sauce	19,50
<b>Kräuter-Couscous</b> Gegrillter Tofu   buntes Gemüse der Saison	16,50
<b>Gegrillte Hähnchen-Medaillons</b> Kokos-Curry-Gemüsereis   Teriyaki-Creme	20,50
<b>Rosa gebratenes Schweinefilet</b> mit Käse überbacken   Rösti   buntes Gemüse der Saison	22,50
<b>Rindersteak-Spieß</b> Gegrillter Paprika-Zwiebel-Salat   Rotwein-Jus	29,50
<b>Trippel-Cheese-Burger</b> Bun   Cheddar   Parmesan   Rindfleisch-Patty   Salat   saure Gurke Homestyle-Country-Ketchup	20,50