

Dinner*Aperitif***Schmitte Apero**Prosecco | Schmittes Haussirup | Zitrone | Limette ^D**7,50€***Schmitte's Weinempfehlung***PETER WAGNER** 2022 Weißburgunder & Chardonnay Oberrotweil trocken Baden ^D*Birne | weiße Blüte | kräftig*

0,1l | 0,2l

7,50€ | 13,50€*Vorspeise***Geschäumte Blumenkohlsuppe**Zitronengras | Grünes Curry | Schnittlauch Öl ^{AEL}**11,50€****Hausgebeizter Lachsforelle aus dem Körschtal**Gurke | Roter Rettich | Zitrus ^{B DIKL}**17,50€****Geflämmte Kohlrabi**Gurke | Roter Rettich | Zitrus ^{A DFL}**13,50€****Bunter Pflücksalat**Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne ^D**7,50€*****Dinsa***[®]*eine Kombination aus schwäbischer Dinnete sowie italienischer Pinsa, mit diesem knusprigen Ding hat 2021 alles gestartet und ist daher nicht mehr aus der Schmitte wegzudenken. Pssst gibt's nur bei uns & eignet sich wunderbar zum Teilen***Dinsa Gourmet**

Rosa Bürgermeister Stück | wilder Brokkoli | eingelegte Buchenpilze

Miso Hollandaise | Röstzwiebel ^{A D FIL}**21,80€****Dinsa Rande**Crème Fraiche | Rote Bete | Ziegenfrischkäse | Walnuss ^{A D FH}**17,80€****Dinsa Schmiden**

Schmand | feinster Speck von der Metzgerei Kauffmann

Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann | Schnittlauch Öl ^{A D F}**16,80€**

*Vegi / Vegan***Gebackene Aubergine**

Süßkartoffel aus dem Remstal | wilder Brokkoli von den Fildern
Röstzwiebel ^{ADEFI}

26,50€

Confierter Sellerie

Kokos- Spitzkohlrisotto | Beurre Blanc | Wasabiknusper ^{ADEFHL}

24,80€

Quinoa Bowl

Ziegenkäse | Rote Bete | karamellisierte Walnüsse | Feldsalat ^{DFH}

18,50€

+ hausgebeizter Lachs ^B (ca. 80g)

7,90€

+ Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind ^F (ca. 100g)

7,50€

*Fisch / Fleisch***Geschmortes Schulterscherz vom deutschen Weiderind**

Süßkartoffel aus dem Remstal | wilder Brokkoli von den Fildern
Röstzwiebel ^{ADEFI}

32,80€

Kikok Maishähnchen

Udon Nudeln | Frühlingslauch | Sesam | Hühnerdashi ^{DEFL}

27,50€

Confierter Kabeljau

Kokos- Spitzkohlrisotto | Beurre Blanc | Wasabiknusper ^{BDEFGL}

31,50€

*Desserts***Dunkle Schokolade**

Banane | Erdnuss | Karamell ^{AFHI}

12,80€

Cheesecake im Glas

Apfel | Rhabarber | Butterstreusel ^{ADFI}

9,50€

Kinderessen

Kartoffelpüree mit Bratensauce

7,50€

Pasta mit Tomatensauce

6,80€

SCHMITTE

Schmitte in drei- Gängen

Mit unserem Menü möchten wir min. 80% der verwendeten Produkte aus Baden- Württemberg bzw. dem Remstal beziehen.

Vorspeise

Geschäumte Blumenkohlsuppe

Zitronengras | Grünes Curry | Schnittlauch Öl

Hauptgang

Geschmortes Schulterscherzl vom deutschen Weiderind

Süßkartoffel aus dem Remstal | wilder Brokkoli von den Fildern
Röstzwiebel

Oder

Gebackene Aubergine

Süßkartoffel aus dem Remstal | wilder Brokkoli von den Fildern
Röstzwiebel

Dessert

Cheesecake im Glas

Apfel | Rhabarber | Butterstreusel

Menüpreis

Mit Schulterscherzl 49€

Mit Aubergine 45€

Regionale Weinbegleitung (2x 0,1l Wein & Espresso)

15€

