

Dinner

*Aperitif***Schmitte Apero**

Prosecco | Schmittes Haussirup | Zitrone | Limette

7,50€

*Schmitte´s Weinempfehlung***ALDINGER** 2023 Rebhuhn Riesling VDP. Gutswein trocken ^D

0,1l | 0,2l

4,20€ | 8,20€

*Limette | Aprikose | mittelkräftig**Vorspeise***Hausgebeizter Saibling aus dem Körschtal**

Eingelegter Pfirsich aus dem Remstal | gepuffter Amaranth | Buttermilch

17,50€

Geschäumter Kürbis vom Schmidener Feld

Ingwer | Limette | Kürbiskerne & Öl

11,50€

Stunden Ei vom Schnitzbiegel Hof aus Fellbach Schmid

Crème Spinat | Kräuterseitling | Trüffelschaum | Sauerteigcroutons

14,50€

Salat

Schmittes Hausdressing | gepickeltes Gemüse | Sonnenblumenkerne

6,90€

*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 3.0**

Rosa gebratenes Bürgermeister Stück vom dt. Weiderind | Crème Fraiche | Blumenkohl

Salzzitrone | Dukkah

19,80€

Dinsa Mediterran

Bunte Tomaten | Burrata | Schnittlauch Öl

15,80€

Dinsa Schmid

Schmand | feinsten Speck von der Metzgerei Kauffmann | Kartoffel & rote Zwiebeln vom Hofladen Kauffmann

Schnittlauch Öl

14,80€

*Pasta & More***Trüffelpasta**

Leichte Trüffelvelouté | Streusel | Sommertrüffel **22,50€**

Großer Sommersalat

Konfierte Kräuterseitlinge | gepickeltes Gemüse | geröstete Kerne | Salat **14,50€**

+ Feta **3,80€**

+ hausgebeizter Lachs (ca. 80g) **7,90€**

+ Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind (ca. 100g) **7,50€**

Schweizer Wurstsalat

Fleischwurst von der Metzgerei Kauffmann | Gruyere Käse | gepickelte Zwiebeln | Kresse **14,80€**

*Hauptgänge***Rosa gebratenes Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind**

gegrillter Romanasalat | Röstzwiebel-Kartoffel-Püree | eingelegte Radieschen | Jus **28,80€**

Gedämpfter Kabeljau

Erbsencrème | geflämmt Frühlingslauch | Wasabi- Beurre Blanc **29,50€**

„Miso Sellerie“

Crémige Alblinsen | Kürbis | Schwarzwald Miso **19,80€**

*Desserts***Schwarzwälder Kirsch im Glas**

Dunkles Schokoladenmousse | eingelegte Sauerkirschen | Kirschwasser Espuma **9,80€**

Remstal Zwetschge

Topfen | Buchweizen Crumble | Sauerklee **9,50€**

Schmittes „VOLL VON HIER“ 3 – Gang Menü

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

Saibling – Bürgermeisterstück – Zwetschge **52,00€**

Weinbegleitung (2x 0,1l Wein & Espresso) **11,00€**

Kinderessen

Kartoffelpüree mit Bratensauce **7,50€**

Pasta mit Tomatensauce **6,80€**