

Dinner

*Aperitif***Schmitte Aperò**Prosecco | Schmittes Haussirup | Zitrone | Limette ^D

7,50€

*Schmitte's Weinempfehlung***CAIAFFA VINI 2021 Primitivo Italien trocken ^D***Birne | weiÙe Blüte | kräftig*

0,1l | 0,2l

5,40€ | 9,80€

*Vorspeise***Rote Linsencrèmesuppe**Curry | Limette-Crème Fraiche | Croutons ^{A E F G L}

11,50€

Hausgebeizter Saibling aus dem KörschtalRote Bete | Apfel | Wasabi ^{B D I K L}

17,50€

Marinierter ZiegenfrischkäseBunte Bete | Apfel | Frühlingslauch ^{D F H K}

14,50€

Winterlicher Feld- und PflücksalatSchmittes 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** Geschmorte Ochsenbacke | gerösteter Remstal Kürbis | KürbiskerneSchwarzwald Miso | Crème Fraiche ^{A D F I L}

20,80€

Dinsa MediterranSauce von Remstaler gelben Tomaten | Burrata | Kalamata Oliven | frittierte Kapern ^{A D F}

16,80€

Dinsa Schmidn

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

Schnittlauch Öl ^{A D F}

15,80€

*Bowl & More***Kürbisrisotto**

Hokkaido aus dem Remstal | Ziegenfrischkäse | Kürbiskernvinaigrette | Beurre Blanc ^{D FL} **21,80€**

Quinoa Bowl

Ziegenkäse | Bunte Rote Bete | karamellisierte | Walnüsse | Feldsalat ^{D FH} **18,50€**

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

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

Gebratene Semmelknödel

Waldpilzragout | Schnittlauch Öl, Streusel ^{A C G O} **22,50€**

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

Remstaler Süßkartoffelpüree | wilder Brokkoli von den Fildern | Chimichurri ^{A DE FL} **32,80€**

Geschmorte Rinderbacke

Kartoffel- Schnittlauch Püree | Karotten vom Schmidener Feld | Jus ^{A DEF} **29,50€**

Geflämmtter Kabeljau

Marinierter Chinakohl | Pak Choi | Erdnuss-Tandoori-Sauce ^{AB DE GLN} **31,50€**

Gebackener Sellerie (vegan)

Marinierter Chinakohl | Pak Choi | Erdnuss-Tandoori-Sauce ^{A DE GLN} **25,80€**

*Desserts***Dunkle Schokoladenganache**

Mandarine | Kaffee ^{A F} **12,80€**

Cheesecake im Glas

Regionale Quitten | Butterkeks ^{A DF} **9,50€**

*Kinderessen***Spätzle mit Bratensauce****7,50€****Pasta mit Tomatensauce****6,80€**

SCHMITTE

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.

Vorspeise

Marinierter Ziegenfrischkäse

Bunte Bete | Apfel | Frühlingslauch

Hauptgang

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück vom deutschen Weiderind

Remstaler Süßkartoffelpüree | wilder Brokkoli von den Fildern | Chimichurri

Oder

Gebackener Sellerie (vegan)

Marinierter Chinakohl | Pak Choi | Erdnuss-Tandoori-Sauce

Dessert

Cheesecake im Glas

Regionale Quitten | Butterkeks

Menü mit Bürgermeisterstück 49€

Menü mit Sellerie 42€

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

11€

