

Willkommen im Hotel & Restaurant Schmachtendorf

Seit 2016 ist es unser Bestreben, Ihnen durch frische Produkte und Freude an unserer Arbeit, eine Top-Qualität auf den Teller zu zaubern.

Hierfür bedienen wir uns größtenteils an regionalen Zulieferern und heimischen Produkte. Auf den folgenden Seiten unserer Speisekarte unterscheiden wir zwischen „Klassikern“, diese genießen Sie ganzjährig bei uns und unseren „Spezialitäten“. Hier lässt sich unser Küchenteam im 4-Wochen Rhythmus regelmäßig neue, interessante kulinarische Highlights einfallen unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Produkte.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen einen guten Appetit.



SPARGELMENÜ

Spargelcremesuppe
mit reichlich Einlage

Portion deutscher Spargel mit Medaillons vom Landschwein
Butterkartoffeln und hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter

Omas Erdbeerkuchen dekonstruiert
Biskuit / Vanillecreme / Erdbeeren / Gelee / Sahne / Eis

3 Gänge Menü 45,90 € pro Person

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT

UNSERE SPEZIALITÄTEN

22.04.24-16.06.24



VORSPEISEN *starter*

Marinierter Spargel mit gegrillten Riesengarnelen **16,90 €**
Gegrillter & marinierter Spargel mit Blutorange-Mayonnaise und Wildkräutern
Marinated asparagus with grilled king prawns with blood orange mayonnaise and wild herbs

Hausgebeizter Lachs **16,00 €**
mit Salatbouquet, kleinen Reibekuchen und Senf-Dill Sauce
House-pickled salmon with salad bouquet, small potato pancakes and mustard-dill sauce



SALATE *salads*

Anti Pasti Bowl **13,90 €**
eingelegtes Gemüse -Paprika, Zucchini, Champignon, Aubergine-,
Oliven, Manchego, Parmaschinken, alter Balsamico
*Anti Pasti Bowl - pickled vegetables - peppers, zucchini, mushrooms, eggplant, Olives, manchego,
Parma ham, old balsamic vinegar*

Asiatischer Glasnudelsalat *ov* **11,90 €**
mit Sesam, Chilimayo und knusprigen Spargel
Asian glass noodle salad with sesame, chili mayo and crispy asparagus



Suppen *soups*

Spargelcremesuppe **7,50 €**
mit reichlich Einlage
Cream of asparagus soup with plenty of inserts

Minestrone *ov* **6,90 €**
Italienische Gemüsesuppe
Minestrone - Italian vegetable soup

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT

UNSERE SPEZIALITÄTEN

22.04.24-16.06.24



PASTA *pasta*

Tagliarini mit gebratenem Spargel  **16,90 €**

mit getrockneten Tomaten, Rucola, Knoblauch und Grana Padano

Tagliarini with fried asparagus with dried tomatoes, rocket, garlic and Grana Padano

Geschwenkte Gnocchi mit Rinderfiletstreifen **20,50 €**

mit mediterranem Gemüse und Grana Padano

Pan-fried gnocchi with strips of beef fillet with Mediterranean vegetables and Grana Padano



FISCHGERICHT *fish*

Gegrilltes Schollenfilet Finkenwerder Art **27,50 €**

mit Speck, Nordseekrabben, Zitrone, Spargelragout und Butterkartoffeln

Grilled plaice fillet Finkenwerder style with bacon, North Sea crabs, lemon, asparagus ragout and butter potatoes



SPARGEL

Portion deutscher Spargel  **20,50 €**

mit Butterkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder Butter

Portion of German asparagus with buttered potatoes and homemade hollandaise sauce or butter

- mit rohen und/oder gekochtem Schinken *with raw and/or cooked ham* **+ 5,90 €**

- mit Schnitzel vom Landschwein *schnitzel of country pork* **+ 9,90 €**

- mit Medaillons vom Landschwein *medaillons of country pork* **+ 10,50 €**

- mit gebratenem Lachsfilet *grilled salmon* **+ 15,50 €**

- mit gebratenem Rumpsteak, ca. 200g *grilled rumpsteak* **+ 26,50 €**



FLEISCHGERICHTE *meat*

Filet und Backe vom Landschwein **25,00 €**

In kräftiger Sauce mit Mangoldgemüse und feinem Kartoffelpüree

Fillet and cheek of country pork in a strong sauce with chard and fine mashed potatoes

Gegrillte Maishähnchenbrust **24,00 €**

mit Tomate und Mozzarella gratiniert, grünem Spargel und Tomatenrisotto

Grilled corn-fed chicken breast with tomato and mozzarella gratinated, green asparagus and tomato risotto

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT

UNSERE SPEZIALITÄTEN

22.04.24-16.06.24



Für zwei Personen *for two person*

Schmachtendorfer Spargelfanne

75,00 €

Zwei Portionen deutscher Spargel
mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Butter

dazu gebratene Schweinefiletmedaillons, Schnitzel vom Landschwein und
gebratenes Schollenfilet

Schmachtendorfer asparagus pan

Two portions of German sapphire

with homemade hollandaise sauce, butter

served with fried pork fillet medallions, country pork schnitzel and fried plaice fillet



VEGAN *vegan*

Cremiges Tomatenrisotto

17,00 €

mit knusprigen Spargelspitzen

Creamy tomato risotto with crispy asparagus tips

Geschwenkte Gnocchi

12,90 €

mit mediterranem Gemüse

Panned gnocchi with Mediterranean vegetables