

Willkommen im Hotel & Restaurant Schmachtendorf

Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant begrüßen und freuen uns,
dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Von Klassikern über Neuinterpretationen verzaubert Sie unser Küchenteam
mit qualitativ hochwertigen und größtenteils regionalen Produkten.
Unsere Karte wechselt ca. alle vier Wochen –
lassen Sie sich also immer wieder aufs Neue überraschen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



SAISONALES MENÜ

Karamellisierte Ziegenfrischkäsetaler
mit Feigen, fruchtigem Senf und Raukesalat

Rumpsteak Strindberg
Steak vom argentinischen Rumpsteak unter der Zwiebel-Senf Kruste mit
Rotweinjus, feinen Bohnen und Kartoffelgratin

Interpretation von Schwarzwälder Kirsch
Mousse Schnitte, Kaltschale, Sorbet, Grütze

3 Gänge Menü 46,00 € pro Person

Schmactendorf

HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISEN

starter

The Return of

Schmactendorfer Tapasauswahl

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse:

Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze

Gegrillte Riesengarnele, Zwiebelringe, Serrano-Schinken,

Halloumi Käse, Albondigas, Aioli und Mini-Brötchen

Grilled and pickled vegetables: Peppers, zucchini, eggplant, mushrooms

Grilled king prawns, onion rings, Serrano ham, Halloumi cheese, albondigas, aioli and mini rolls

15,50 €

Für 2 Personen 29,00 €

Karamellisierte Ziegenfrischkäsetaler

mit Feigen, fruchtigem Senf und Raukesalat

Caramelized goat's cream cheese thaler with figs, fruity mustard and rocket salad

14,00 €



SALATE

salads

Sommerlicher Salatteller *Vegetarisch*

bunte Auswahl gezupfter Sommersalate in fruchtig-pikantem
Cocktaildressing mit reichlich Rohkost und Mini-Brötchen

Summery salad plate: colorful selection of picked summer salads

in fruity and spicy Cocktail dressing with plenty of raw vegetables and small rolls

12,50 €

- | | |
|---|----------|
| + gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln <i>grilled chanterelles</i> | + 6,50 € |
| + gegrillter Halloumi mit Kräuterpesto <i>grilled cheese with pesto</i> | + 6,50 € |
| + gezupftes Hähnchen süß-sauer <i>pulled chicken sweet-sour</i> | + 8,50 € |

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



VEGANES MENÜ

vegan

Salat von Maultaschen und eingelegten Pfifferlingen *Vegan* mit Rucola und Kirschtomaten

Salad of Maultaschen and pickled chanterelles with rocket and cherry tomatoes
(Einzelpreis 12,50 €)

Veganes thailändisches Gemüse-Curry *Vegan* mit Basmatireis

Vegan Thai Vegetable Curry with basmati rice
(Einzelpreis 17,50 €)

Hausgemachtes Schokoladorsorbet *Vegan* mit Kaltschale von Sauerkirschen

Homemade vegan chocolate sorbet with cold peel of sour cherries
(Einzelpreis 6,50 €)

3-Gänge Menü 36,00 € pro Person

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar.

Den Einzelpreis entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Gericht.

All dishes can also be ordered individually. Please find the price per dish on the menu.



SUPPEN

soups

Cremige Pfifferlingsuppe

mit Sahne, Croutons und Zwiebellauch

Creamy chanterelle soup with cream, croutons and onion leeks

7,00 €

Gazpacho Andaluz

kalte Tomaten-Gemüsesuppe mit gegrillter Riesengarnele

Andalusian gazpacho - cold tomato vegetable soup with grilled king prawns

7,50 €

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



NUDELGERICHTE

noodles

Tagliarini mit Filetspitzen

Filetspitzen von Rind und Schwein in Rahm mit Tagliarini, Pfifferlingen, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano

Tagliarini with fillet tips

*Fillet tips of beef and pork in cream with tagliarini,
Chanterelles, cherry tomatoes and grated Grana Padano*

23,90 €



FISCHGERICHTE

fish

Gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs

mit Garnelen in Krustentiersauce,
Mangoldgemüse mit Sesam verfeinert und Basmatireis

Grilled fillet of Norwegian salmon with shrimps in crustacean sauce,

Chard vegetables refined with sesame and basmati rice

26,50 €

Tagesempfehlung

Gerne bieten wir wechselnde Fischgerichte nach Tageseinkauf an

We are happy to offer various fish dishes based on the daily purchase

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



FLEISCHGERICHTE

beef

Paillard vom Landschwein

dünn geklopftes und gegrilltes Filet vom Landschwein auf Pfifferlings-
Risotto mit Rotweinjus und Brokkoli

Thinly pounded and grilled fillet of country pork on chanterelle mushrooms

Risotto with red wine jus and broccoli

24,00 €

Thailändisches Geflügelcurry

mit buntem Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis

Thai chicken curry with colorful vegetables, coconut milk and basmati rice

22,00 €

Schmachtendorfer Filetteller

Gegrillte Filetscheiben von Rind, Schwein und Hähnchen mit
Pfifferlingrahmsauce, frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln

Grilled fillet slices of beef, pork and chicken, Chanterelle cream sauce, fresh market vegetables and fried potatoes

28,00 €

Rumpsteak Strindberg

Steak vom argentinischen Rumpsteak unter der Zwiebel-Senf Kruste mit
Rotweinjus, feinen Bohnen und Kartoffelgratin

Rump steak Strindberg Steak from the Argentinian rump steak under the onion-mustard crust

Red wine jus, fine beans and potato gratin

28,00 €

Duett von BBQ-Rippchen

Rippchen vom Landschwein und Jungbullen
in BBQ-Marinade mit Pommes Frites und Coleslaw

Ribs from country pork and young bull

in BBQ marinade with french fries and coleslaw

25,00 €

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



STEAKS

steak

Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind

fillet steak from Argentinian Black Angus beef

200g 32,50 €

300g (unser Genuss ^{oder} **UPGRADE**) 39,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

rump steak Argentinian Black Angus beef

200g 26,50 €

300g (unser Genuss ^{oder} **UPGRADE**) 29,90 €

Wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe:



rare
48°C



medium rare
52°C



medium
56°C



medium well
59°C



well done
65°C

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



GEMÜSEBEILAGEN

vegetable side dishes

Speckbohnen | 4,90 €

mit Speck, Zwiebeln und Bohnenkraut

bacon beans

Gebratene Pfifferlinge | 5,90 €

mit Zwiebeln

Fried chanterelles with onions

Mangoldgemüse | 4,50 €

mit Sesam verfeinert

Chard vegetables with sesame



SÄTTIGUNGSBEILAGEN

side dishes

Pommes Frites | 5,50 €

knusprige holländische Fritten

french fries

Bratkartoffeln | 5,50 €

mit Speck und Zwiebeln

fried potatoes with bacon and onions

Kartoffelgratin | 4,90 €

mit Grana Padano gratiniert

potato gratin with Grana Padano cheese



SAUCEN

sauce

Pfefferrahmsauce | pepper cream sauce | 3,00 €

Kräuterbutter | herb butter | 3,00 €