

## 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.



---

### GÄNSE - MENÜ

**Kraftbrühe von der Gans**  
mit reichlich Einlage

**Knuspriger Gänsebraten**  
Brust und Keule von der Gans mit Orangenjus, Apfelrotkohl,  
Kartoffelklößen und Maronen

**Gebackener Boskop-Apfel**  
unter karamellisierten Mandelschaum mit Vanilleeis und Preiselbeeren

*3 Gänge Menü 48,00 €  
pro Person*

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## VORSPEISEN

*starter*

---

### Schmachtendorfer Vorspeisenvariation

Eingelegtes Gemüse, Wildschinken, Pflaume im Speckmantel, geräuchertes Makrelenfilet, gebackene Zwiebelringe, Pfefferbeißer, gegrillte Gänseleber, Minibrötchen & Aioli

*Pickled vegetables, wild ham, plums wrapped in bacon, smoked mackerel fillet, baked onion rings, pepper bites, grilled goose liver, mini rolls*

**15,50 € | 30,00 € für 2 Personen**

### Gebratene Gänseleber

in Calvadosauce mit Feldsalat in Balsamicodressing mit Croutons

*Fried goose liver in Calvados sauce with lamb's lettuce in balsamic dressing with croutons*

**14,50 €**

### Garnelenpfanne

in Olivenöl geschwenkte Riesengarnelen mit Kräutern, Knoblauch, Aioli und Minibrötchen

*King prawns tossed in olive oil with herbs, garlic, aioli and mini rolls*

**16,90 €**



## SALATE

*salads*

---

### Winterlicher Salatteller *Vegetarisch*

Auswahl knackiger Salate in Balsamico-Vinaigrette mit reichlich Rohkost und Minibrötchen

*Winter salad plate Selection of crisp salads in balsamic vinaigrette with plenty of raw vegetables and mini rolls*

**12,50 €**

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>+ 6 gegrillte Riesengarnelen</b> <i>grilled King Prawns</i>             | <b>+ 9,00 €</b> |
| <b>+ Zwiebelringen und Aioli</b> <i>onions rings with aioli</i>            | <b>+ 6,50 €</b> |
| <b>+ gezupfte Gans in BBQ-Marinade</b> <i>pulled goose in BBQ marinade</i> | <b>+ 8,50 €</b> |

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## VEGANES MENÜ

*vegan*

---

### Salat von Roter Beete *Vegan*

mit Walnüssen und Feldsalat

*beetroot salad with walnuts and lamb's lettuce*

(Einzelpreis 11,00 €)

### Veganer Winterbraten *Vegan*

Bratling aus Sonnenblumenprotein mit Orangensauce,  
Rotkohl und Kartoffelklößen

*Vegan winter roast Patty made from sunflower protein with orange sauce, Red cabbage and potato dumplings*

(Einzelpreis 20,50 €)

### Bratpfelsorbet *Vegan*

auf Mandelpudding

*Baked apple sorbet on almond pudding*

(Einzelpreis 5,50 €)

### 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*

---

### Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis *Vegetarisch*

mit Sahne, Kernen und Öl

*Hokkaido pumpkin cream soup with cream, seeds and oil*

**7,50 €**

### Kraftbrühe von der Gans

mit reichlich Einlage

*Goose broth with plenty of inserts*

**7,00 €**

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## NUDELGERICHTE

*noodles*

---

### Trüffel-Tagliarini

Tagliarini in Trüffelrahm geschwenkt mit  
frisch gehobeltem Trüffel

*Tagliarini tossed in truffle cream freshly shaved truffles*

**18,50 €**



## FISCHGERICHTE

*fish*

---

### Gegrilltes Zanderfilet

mit Weißweinsauce, Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf

*Grilled zander fillet with white wine sauce, cream sauerkraut and mashed potatoes*

**27,00 €**

### Tagesempfehlung

Gerne bieten wir wechselnde Fischgerichte nach Tageseinkauf an

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



## GÄNSE

*fish*

---

### Knuspriger Gänsebraten

Brust und Keule von der Gans mit Orangenjus, Apfelrotkohl,  
Kartoffelklößen und Maronen

*Breast and leg of goose with orange jus, apple red cabbage, Potato dumplings and chestnuts*

**33,00 €**

### Knusprige Gänsekeule oder Gänsebrust

mit Orangenjus, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Maronen

*Crispy goose leg or goose breast with orange jus, apple red cabbage, potato dumplings and chestnuts*

**29,50 €**

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## FLEISCHGERICHTE

*beef*

---

### **Filettopf von Rind und Schwein**

feine Filetspitzen von Rind und Schwein in Pommery-Senfsauce  
mit Bratkartoffeln

*Fillet pot of beef and pork fine fillet tips of beef and pork in Pommery mustard sauce with fried potatoes*

**26,50 €**

### **Saftiges Hirschragout**

in Preiselbeer-Pfeffersauce mit Butterspätzle und Apfelrotkohl

*Juicy deer ragout in cranberry pepper sauce with butter spaetzle and apple red cabbage*

**26,00 €**

### **Gegrillte Medaillons vom Landschwein**

auf Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

*Grilled country pork medallions on pepper cream sauce with bacon beans and fried potatoes*

**23,50 €**

### **Geschmorter Sauerbraten vom Weiderind**

mit kräftiger Sauce auf Endivien-Kartoffelstampf

*Braised sauerbraten from grass-fed beef with a strong sauce on endive mashed potatoes*

**28,50 €**

### **Duett vom BBQ-Landschwein**

BBQ-Honig Rippchen und Pulled Pork in würziger BBQ-Marinade  
mit Coleslaw, Ofenkartoffel und Kräuterquark

*Duet from the BBQ country pork BBQ honey ribs and pulled pork in a spicy BBQ marinade  
with coleslaw, baked potato and herb quark*

**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 <sup>oder</sup> **UPGRADE**) 39,90 €

### Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

*rump steak Argentinian Black Angus beef*

200g 26,50 €

300g (unser Genuss <sup>oder</sup> **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*

**Schmorzwiebeln | 4,50 €**

*braisend onions*

**Blattspinat | 4,90 €**

mit Zwiebeln und Knoblauch

*leaf spinach*



## 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*

**Ofenkartoffel | 6,90 €**

mit Kräuterquark

*baked Potato with herb cream*



## SAUCEN

*sauce*

---

**Pfefferrahmsauce | pepper cream sauce | 3,00 €**

**Kräuterbutter | herb butter | 3,00 €**