

Vinum

Restaurant im Hotel Schmachtdorf

Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant begrüßen und freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Unsere regionalen und mediterranen Speisen werden mit besten Zutaten liebevoll für Sie zubereitet. Ob Klassiker oder Neuinterpretation, unser Küchenteam kreiert regelmäßig neue Gerichte unter Beachtung saisonaler Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Unser Menüempfehlung

Tatar vom jungen Matjes

mit kleinen Reibekuchen und Salat von der Gartengurke mit Kräuterschmand

*

Gegrillte Entenbrust

mit Erdnuss-Teriyakisauce, Pak-Choi und Süßkartoffelpüree

*

Pfirsich-Vanille Schnitte

an Pfirsichgrütze mit Himbeersorbet

3-Gänge Menü

45,00 €

Vorspeisen - starter

Tapasauswahl „Vinum“ | 14,90 €

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Datteln im Speckmantel, gebratene Riesengarnele, Kalamata Oliven, Manchego Käse, Hähnchenspieß, Ciabatta & Aioli

Grilled and pickled vegetables, bacon-wrapped dates, fried king prawns, Kalamata olives, Manchego cheese, chicken skewers, ciabatta & aioli

Platte ab 2 Personen - 12,90 € pro Person

Cremiger Burrata | **Vegetarisch** | 15,00 €

mit Rucola, marinierten Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und altem Balsamico

Creamy Burrata with arugula, marinated cherry tomatoes, toasted pine nuts, and aged balsamic vinegar

Tatar vom jungen Matjes | 15,00 €

mit kleinen Reibekuchen und Salat von der Gartengurke mit Kräuterschmand

Tatar of young herring with potato pancakes and cucumber salad with herb sour cream

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl | 16,00 €

mit Aioli und Ciabatta

Grilled shrimps in garlic herb oil with aioli and ciabatta

Salate - salads

Sommerlicher Salatteller | **Vegan** | klein 6,50 € | groß 12,00 €

Auswahl knackiger Blattsalate mit Kräuter-Dressing, allerlei Rohkost und Knoblauch Croutons

Summer Salad Plate - Selection of crisp leaf salads with herb dressing, various raw vegetables, and garlic croutons

- mit geröstetem Kräuterbutter Baguette | + 5,00 €
- mit 6 gegrillten Riesengarnelen | + 10,00 €
- mit gebackenen Feta-Sticks | + 6,00 €
- mit Erdnuss-Teriyaki Maishuhn | + 8,00 €

Veganes Menü - vegan menu

Tomatencremesuppe | **Vegan** | 6,50 €

mit Croutons und Basilikumöl

Tomato Cream Soup with croutons and basil oil

Gebratener Pak-Choi | **Vegan** | 19,00 €

auf warmen Currylinsen

Stir-fried bok choy on warm curry lentils

Zitronensorbet | **Vegan** | 7,50 €

auf Orangen-Kokos Pudding

Lemon Sorbet on Orange-Coconut Pudding

3-Gänge Menü 32,00 € pro Person

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar.

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

Suppen - soups

Tomatencremesuppe | **Vegan** | 6,50 €

mit Croutons und Basilikumöl

Stir-fried bok choy on warm curry lentils

Tom Kha Gai | 8,50 €

Thailändische Hühnersuppe mit reichlich Einlage

Thai chicken soup with plenty of garnish

Nudelgerichte - noodles

Spaghetti mit grünem Spargel | 14,50 € | Vegetarisch

Kirschtomaten, leichter Rahm und Grana Padano

Spaghetti with green asparagus, Cherry tomatoes, light cream, and Grana Padano

Pappardelle mit Steinpilzen | 18,90 € | Vegetarisch

in Rahm

Pappardelle with porcini mushrooms in cream

- mit Rinderfiletstreifen | + 9,00 €

Fischgerichte - fish

Gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs | 22,50 €

mit Sauce Bernaise, grünem Spargel und mediterranen Kartoffelplätzchen

Grilled Norwegian salmon fillet with Béarnaise sauce, green asparagus, and Mediterranean potato cakes

Gebratenes Thunfischsteak | 29,00 €

mit Erdnuss-Teriyakisauce, warmen Curry-Linsen und Pak-Choi

Seared tuna steak with peanut teriyaki sauce, warm curry lentils, and bok choy

Geflügelgericht - chicken

Gegrillte Entenbrust | 25,90 €

mit Erdnuss-Teriyakisauce, Pak-Choi und Süßkartoffelpüree

Grilled duck breast with peanut teriyaki sauce, bok choy, and sweet potato mash

Fleischgerichte - beef

Gegrillte Schweinefiletmedaillons | 24,90 €

auf Steinpilzsauce mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Grilled pork fillet medallions in a porcini mushroom sauce with bacon-wrapped beans and fried potatoes

Gegrillte Filetspitzen von Rind und Schwein | 28,00 €

in Pfefferrahm mit Bratkartoffeln

Grilled beef and pork fillet tips in pepper cream with fried potatoes

Gegrillter Lammrücken | 28,50 €

mit kräftiger Portweinsauce, Aubergine, Tomate und Süßkartoffelpüree

Grilled Lamb Saddle with a rich port wine sauce, eggplant, tomato, and sweet potato mash

Surf & Turf | 36,50 €

Gegrillte Riesengarnele mit Medaillon vom argentinischen Rind, Rotweinjus, grünem Spargel und mediterranen Kartoffelplätzchen

Surf & Turf - Grilled king prawns with Argentinian beef medallions, red wine jus, green asparagus, and Mediterranean potato cakes

Rauchiges Pulled Pork | 22,00 €

Mariniertes und gezupftes Fleisch vom Landschwein mit Ofenkartoffel, Kräuter-Knoblauchcreme und Salat

Smoky Pulled Pork - Marinated and pulled pork with baked potato, herb and garlic cream, and salad

BBQ-Honig Rippchen vom Landschwein | 25,00 €

mit Coleslaw und holländischen Fritten

BBQ honey ribs from country pork with coleslaw and Dutch fries

Steaks - steak

Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind

fillet steak from Argentinian Black Angus beef

200g 32,50 €

oder

300g 39,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

rump steak Argentinian Black Angus beef

200g 26,50 €

oder

300g 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

Steakbeilagen – side dishes

Speckbohnen | 4,90 €

mit Zwiebeln, Speck und Bohnenkraut

Bacon beans with onions, bacon and savory

Grüner Spargel | 5,50 €

green asparagus

Steinpilze in Rahm | 5,50 €

mit Zwiebeln und Knoblauch

leaf spinach

Coleslaw | 4,00 €

Amerikanischer Krautsalat mit Rahm und Karotte

coleslaw

Pommes Frites | 4,50 €

knusprige holländische Fritten

french fries

Bratkartoffeln | 5,50 €

mit Speck und Zwiebeln

fried potatoes with bacon and onions

Ofenkartoffel | 7,50 €

mit Knoblauch-Kräutercreme

Baked potato

Pefferahmsauce / Rotweinjus / Kräuterbutter | 3,00 €

Pepper cream sauce / red wine jus / herb butter

Mayonnaise / Ketchup | 1,00 €

Mayonnaise/ketchup