

Vinum

Restaurant im Hotel Schmachtendorf

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 zur Pfefferling Saison

Gerolltes Carpaccio vom Black Angus Rind
mit gebratenen Pfefferlingen, Trüffelcreme, Rucola und Pinienkernen

*

Gegrillte Maishähnchenbrust
mit Sherryjus und cremigen Pfefferlingrisotto

*

Schoko-Kirschnitte
mit eingelegten Schattenmorellen und Amarena-Eis

3-Gänge Menü

48,00 €

Vorspeisen - starter

Tapasauswahl „Vinum“ | 14,90 €

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

Grilled and pickled vegetables, bacon-wrapped feta cheese, fried king prawns, Kalamata olives, Manchego cheese, Albondigas, ciabatta & aioli

Platte ab 2 Personen - 12,90 € pro Person

Warmer Ziegenfrischkäseflan | **Vegetarisch** | 14,50 €

mit Rucola, Portweifeigen, Brotchips und gehobeltem Orangen-Balsamico

Warm Goat Cheese Flan with arugula, port wine figs, bread crisps, and shaved orange balsamic vinegar

Gerolltes Carpaccio vom Black Angus Rind | 16,00 €

mit gebratenen Pfifferlingen, Trüffelcreme, Rucola und Pinienkernen

Rolled Black Angus Beef Carpaccio with roasted chanterelle mushrooms, truffle cream, arugula, and pine nuts

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 6 gegrillten Riesengarnelen | + 10,00 €
- mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln | + 8,00 €
- mit Süß-saurem Maishuhn | + 8,00 €
- mit Ofenkartoffel und Knoblauch-Kräutercreme | + 7,50 €

Veganes Menü - vegan menu

Gazpacho Andaluz | **Vegan** | 6,50 €

Kalte Gemüse-Tomatensuppe mit Knoblauchcroutons

Andalusian Gazpacho - Cold vegetable and tomato soup with garlic croutons

Kichererbsencurry | **Vegan** | 19,00 €

mit Basmatireis

Chickpea Curry - with basmati rice

Bananen-Chia Cremetörtchen | **Vegan** | 8,00 €

mit Basilikumsorbet

Banana chia cream tart - with basil sorbet

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

Gazpacho Andaluz | **Vegan** | 6,50 €

Kalte Gemüse-Tomatensuppe mit Knoblauchcroutons

Andalusian Gazpacho - Cold vegetable and tomato soup with garlic croutons

Kartoffel-Pfifferlingcremesuppe | **Vegetarisch** | 7,50 €

mit Sahne und Zwiebellauch

Potato and Chanterelle Cream Soup with cream and onions

Nudelgerichte - noodles

Pappardelle mit gebratenen Pfifferlingen | 16,50 € | **Vegetarisch**

in Rahm mit Knoblauch und Zwiebellauch

Pappardelle with fried chanterelle mushrooms in cream sauce with garlic and onions

Linguine mit Vongole Muscheln | 19,90 €

mit Wurzelgemüse, Weißwein und Tomaten

Linguine with Vongole Mussels with root vegetables, white wine, and tomatoes

- mit zusätzlich 6 Riesengarnelen | + 9,00 €

Fischgerichte - fish

Meeresvariation „Vinum“ | 27,50 €

Gegrilltes Doradenfilet, Vongole Muscheln, Riesengarnelen und gegrillter Pulpo mit Tomatensugo, Blattspinat und Linguini

Grilled sea bream fillet, vongole mussels, king prawns, and grilled octopus with tomato sauce, spinach leaves, and linguini

Gegrilltes Zanderfilet | 25,00 €

mit Noily-Prat Sauce, Mangold und Rote Bete Risotto

Grilled Pike-Perch Fillet with Noily-Prat Sauce, Swiss Chard, and Beetroot Risotto

Geflügelgericht - chicken

Gegrillte Maishähnchenbrust | 23,90 €

mit Sherryjus und cremigen Pfifferlingsrisotto

Grilled corn-fed chicken breast with sherry jus and creamy chanterelle mushroom risotto

Fleischgerichte - beef

Medaillons vom Landschwein | 24,90 €

mit frischen Pfifferlingen in Rahm, Zwiebellauch und in Butter gebratenen Serviettenknödeln, kleiner Salat

Medallions of Pork with fresh chanterelle mushrooms in cream, onions, and butter-fried dumplings, with a small salad

Gegrillte Filetspitzen von Rind und Schwein | 28,00 €

in Pfefferrahm mit Bratkartoffeln

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

Gegrilltes Kotelett vom Iberico Schwein | 28,50 €

mit kräftiger Rotweinsauce, Kartoffel-Endivienstampf und gebratenen Pfifferlingen

Grilled Iberico pork chop with a rich red wine sauce, potato and endive mash, and fried chanterelle mushrooms

Sanft gegarter Kalbstafelspitz | 23,50 €

mit feiner Meerrettichsauce, Mangold und Rote Bete Risotto

Gently cooked veal boiled fillet with a delicate horseradish sauce, chard, and beetroot risotto

Pulled Pork Burger | 18,00 €

im Brioche Bun mit rauchiger BBQ-Marinade, Schmorzwiebeln, gebackenen Cheddar Jalapenos dazu Pommes Frites

Pulled Pork Burger in a brioche bun with a smoky BBQ marinade, braised onions, and baked cheddar jalapenos, served with French fries

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

Blattspinat | 4,90 €

mit Zwiebeln und Knoblauch

leaf spinach

Gebratene Pfifferlinge | 5,90 €

mit Zwiebeln

fried chanterelles

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

Pepperrahmsauce / Rotweinjus / Kräuterbutter | 3,00 €

Pepper cream sauce / red wine jus / herb butter

Mayonnaise / Ketchup | 1,00 €

Mayonnaise/ketchup