

Willkommen

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.



DUSTIN'S MENÜ

Entdecken Sie ein ganz besonderes Menü – kreiert von unserem talentierten Koch-Azubi Dustin. Mit viel Leidenschaft und einem feinen Gespür für Qualität setzt er auf ursprüngliche Produkte und bringt deren natürlichen Geschmack zur Geltung.

Freuen Sie sich auf kraftvolle Aromen, harmonische Geschmackskombinationen und eine Küche, die bewusst reduziert ist, ohne an Raffinesse zu verlieren. Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte.

Den krönenden Abschluss bildet ein Dessert, das eine liebevolle Hommage an die klassische Küche der 70er Jahre ist – neu interpretiert, nostalgisch und zugleich modern. Ein Menü, das Tradition und Kreativität vereint.

Ur-Ofenkartoffel

mit Büsumer Krabben, Kräuter-Creme Fraiche und Salatboquet

*

Rollbraten von der Strohpute

mit Sauce Bernaise, Ur-Karotte, und Erbse, Kartoffelpüree und Stroh

*

“Der Schwan”

Schwan-Windbeutel auf Blue-Curacao Gel mit,
Sauerrahmeis mit Lavendelkaramell

44,00 €

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Vorspeisen



Ur-Ofenkartoffel

16,90 €

mit Büsumer Krabben, Kräuter Creme-Fraiche und Salatbouquet

Baked truffle Potato - with Büsum Shrimp, Herbed Crème Fraîche, and a Salad Bouquet

Pastrami Stulle

17,50 €

mit Röstbrot, Wildkräutern, Bio-Stundenei und Bärlauch-Hollandaise

Pastrami Sandwich - with toasted bread, wild herbs, onsen egg, and wild garlic hollandaise

Gebratene Blutwurstscheiben

17,50 €

auf Endivien-Kartoffelstampf mit Apfelscheiben

Slices of fried blood sausage - served on a bed of endive and mashed potatoes with apple slices

Salate



Bunter Salatteller

gezupfte Blattsalate mit Rohkost und Balsamicodressing

klein 6,50 €

groß 12,00 €

Plucked leaf lettuce with raw vegetables and balsamic dressing

+ Röstbrot und Aioli

4,50 €

+ gegrillte Riesengarnelen

9,00 €

+ gebratene Rinderstreifen

12,50 €



Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Veganes Menü



Kartoffel-Bärlauchcremesuppe 7,50 €

mit Kartoffelstroh
*Potato and Wild Garlic Soup
with Potato Straw*

Risotto mit Ur-Karotte 18,90 €

glasierter Topinambur und Kräuteröl
*Risotto with heirloom carrots
glazed Jerusalem artichokes and herb oil*

Hafer-Orangen Creme Brulee 8,90 €

mit Orangensorbet
*Oat and Orange Crème Brûlée
with Orange Sorbet*

Menüpreis 34,00 € - 3 Gänge



Suppen

Kartoffel-Bärlauchcremesuppe

mit Kartoffelstroh
Potato and Wild Garlic Cream Soup with Potato Straw

7,50 €

Deftige Hühnersuppe

mit reichlich Einlage
Hearty Chicken Soup with plenty of ingredients

7,00 €

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Nudelgerichte



Tomaten-Basilikum Ravioli

17,50 €

mit Tomatensugo, Blattspinat und Büffelmozzarella

Tomato and Basil Ravioli

with tomato sauce, spinach leaves, and buffalo mozzarella

+ mit gegrillten Rinderstreifen 12,50 €

with grilled strips of beef tenderloin

Schwarze Trüffel-Tagliarini

19,50 €

mit Trüffel-Parmesanschaum und gehobeltem Trüffel

Black Truffle Tagliarini

with truffle-Parmesan foam and shaved truffle

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Adlerfisch

auf Bärlauchrisotto mit gebratenem Spargel

Grilled fillet of eaglefish, served on wild garlic risotto with sautéed asparagus

27,00 €

Duett von Lachs und Riesengarnele

auf schwarzen Tagliarini mit Krustentierschaum und Blattspinat

Salmon and jumbo shrimp duet

served on black tagliarini with a shellfish foam and baby spinach

27,00 €



Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Fleischgerichte

Filet vom Landschwein

24,90 €

auf Bärlauchrisotto mit gebratenem Spargel

*Fillet of pork
served on wild garlic risotto with sautéed asparagus*

Filetteller von Rind und Schwein

32,00 €

mit Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

*Beef and pork fillet platter
with pepper cream sauce, served with pan-fried potatoes and green beans with bacon*

Geschmortes Ochsenbäckchen

28,00 €

in Kräftiger Sauce auf Kartoffel-Endivienstampf
mit Röstzwiebeln

*Braised Beef Cheeks
in a Rich Sauce, served on a bed of mashed potatoes and endive with onion-straw*

Rollbraten von der Strohpute

23,50 €

mit Sauce Bernaise, Ur-Karotte und Erbse, Kartoffelpüree und Stroh

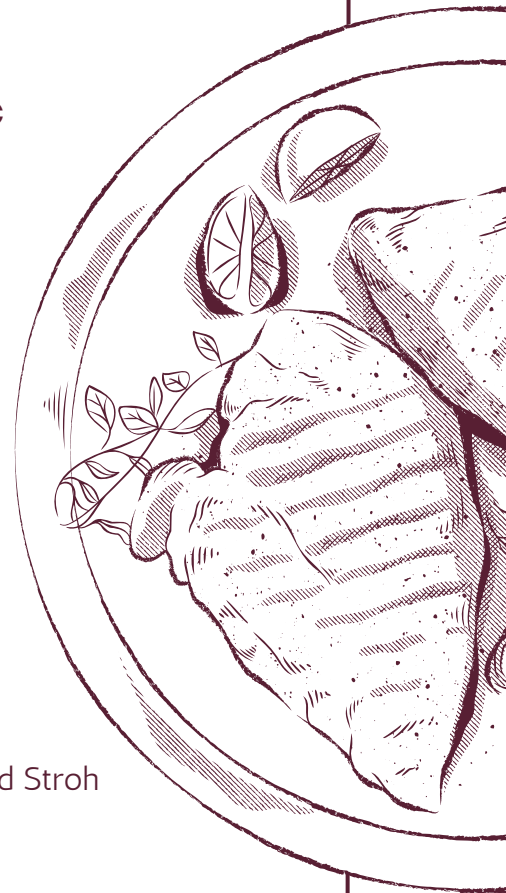
*Rolled Turkey Roast
with Béarnaise Sauce, Heirloom Carrot, peas, Mashed Potatoes, and Straw*

BBQ-Honig Rippchen vom Landschwein

23,50 €

in unserer hausgemachten BBQ-Marinade mit Coleslaw
und holländischen Fritten

BBQ honey ribs from country pork with coleslaw and Dutch fries



Steaks



Filetsteak vom argentinischen Black Angus

ca. 200g

36,00 €

ca. 300g

42,00 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus

ca. 200g

27,00 €

ca. 300g

33,00 €

Gegrilltes Lammcarree

ca. 260g - mit Knochen

38,00 €

NEW
NEW
NEW
NEW



Garstufen

Rare
48°C

Medium-rare
52°C

Medium
56°C

Medium-well
59°C

Well Done
65°C

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Beilagen



Holländische Fritten *french fries* **4,50 €**

knusprig gebacken

Ofenkartoffel *baked potato* **6,90 €**

mit Sour-Cream

Trüffel-Kartoffelchips *parmesan-truffle chips* **7,50 €**

knusprig gebacken mit Trüffel-Parmesanschaum

Speckbohnen *Bacon beans* **4,90 €**

in Speck gewickelt

Blattspinat *spinach leaves* **4,90 €**

mit Knoblauch und Zwiebeln

Coleslaw *coleslaw* **4,00 €**

amerikanischer Krautsalat

Ketchup **1,00 €**

Mayonnaise **1,00 €**

Pfefferrahmsauce **3,00 €**

Rotweinjus **3,00 €**

Cafe de Paris-Butter **3,00 €**