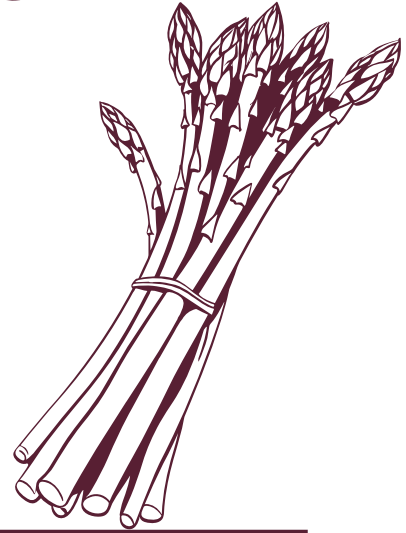


# Willkommen

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.



## SPARGEL MENÜ

Wenn die Tage länger werden und der Frühling Einzug hält, beginnt im Restaurant Vinum die wohl genussvollste Zeit des Jahres: die Spargelsaison.

Freuen Sie sich auf erlesenen, frisch gestochenen Spargel aus der Region, der bei uns mit viel Liebe zubereitet wird. Ob klassisch mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, begleitet von zartem Schinken und jungen Kartoffeln, oder kreativ interpretiert in modernen Kompositionen – unsere Spargelgerichte vereinen Tradition und kulinarische Finesse auf höchstem Niveau.

Lassen Sie sich von der Leichtigkeit des Frühlings inspirieren und genießen Sie die Spargelsaison im stilvollen Ambiente unseres Restaurants Vinum. Wir freuen uns darauf, Sie mit frischen Ideen und saisonalen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

### Spargelcremesuppe

mit reichlich Einlage

\*

### Portion deutscher Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, gegrillten Schweinefiletmedaillons und Butterkartoffeln

\*

### “Omas Erdbeerkuchen” - dekonstruiert

Erdbeeren - Vanille - Biskuit - Gelee - Eis

48,00 €

**Vinum**  
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

# Vorspeisen



## Carpaccio vom Rind

17,90 €

mit altem Balsamico, Olivenöl, Grana Padano und Spargelsalat

*Beef carpaccio*

*with aged balsamic vinegar, olive oil, Grana Padano, and asparagus salad*

## Dreierlei von der Büsumer Krabbe

16,90 €

Windbeutel - Rührei - Tatar

*Three Ways to Enjoy Büsum Crabs*

*Cream puff - Scrambled Eggs - Tartare*

## Garnelentöpfchen

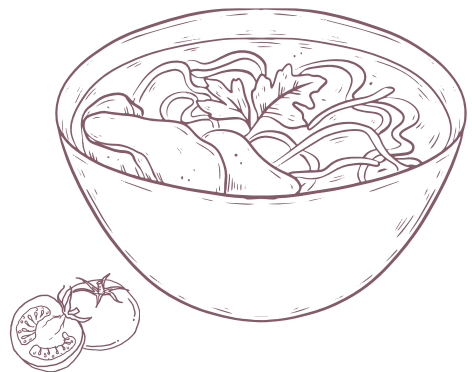
16,90 €

mit Olivenöl, Kräutern, Röstbrot und Aioli

*Shrimp Casserole*

*with olive oil, herbs, toasted bread, and aioli*

# 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



## Tomatensuppe

6,50 €

mit Croutons  
*Tomato Soup  
with Croutons*

\*\*\*

## Spargel-Blätterteigtasche

20,90 €

mit gebratenen Spargelspitzen und veganer Sauce Hollandaise  
*Asparagus Puff Pastry Turnovers  
with Sautéed Asparagus Tips and Vegan Hollandaise Sauce*

\*\*\*

## Erdbeersorbet

7,90 €

auf Beerengrütze  
*Strawberry Sorbet  
Served on a bed of berry compote*

**Menüpreis 34,00 € - 3 Gänge**



# Suppen

## Spargelcremesuppe

mit reichlich Einlage  
*Asparagussoup with a generous helping*

7,50 €

## Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Rindfleisch  
*Beef Stock with Vegetables and Beef*

7,00 €

**Vinum**  
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

# Nudelgerichte



## **Geschwenkte Tagliatelle**

**19,50 €**

mit getrockneten Tomaten, Spargel, Grana Padano und Serrano Schinken

*curly tagliatelle*

*with sun-dried tomatoes, asparagus, Grana Padano, and Serrano ham*

## **Rigatoni mit norwegischen Lachs**

**21,50 €**

in feiner Sahnesauce mit Blattspinat und Kirschtomaten

*Rigatoni with Norwegian salmon*

*in a creamy sauce with spinach leaves and cherry tomatoes*

# Fischgerichte

## **Gebackenes Schollenfilet**

mit aufgeschlagener Krabben-Buttersauce, Blattspinat und Bratkartoffeln

*Plaice fillet with a light crab and butter sauce, spinach leaves, and pan-fried potatoes*

**26,00 €**

## **Gegrilltes norwegisches Lachsfilet**

mit Parmesanschaum auf cremigen Spargelrisotto

*Grilled Norwegian salmon fillet with Parmesan foam on creamy asparagus risotto*

**27,00 €**



**Vinum**  
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

# Fleischgerichte

## **Filet vom Landschwein 23,90 €**

auf Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

*Country-raised pork tenderloin  
served with a pepper cream sauce, green beans with bacon, and pan-fried potatoes*

## **Paillard vom Rind 29,00 €**

dünne, gegrillte Scheiben vom Rinderfilet auf cremigen Spargelrisotto

*Beef Paillard  
thin, grilled slices of beef tenderloin on creamy asparagus risotto*

## **Zwiebel-Schmorsteak 25,00 €**

vom Weiderind mit Kartoffelstampf, Kohlrabi und Röstzwiebeln

*Braised Beef Steak  
with Mashed Potatoes, Kohlrabi, and Fried Onions*

# Spargel

## **Portion deutscher Stangenspargel 21,50 €**

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

*A serving of asparagus spears, with melted butter or hollandaise sauce*

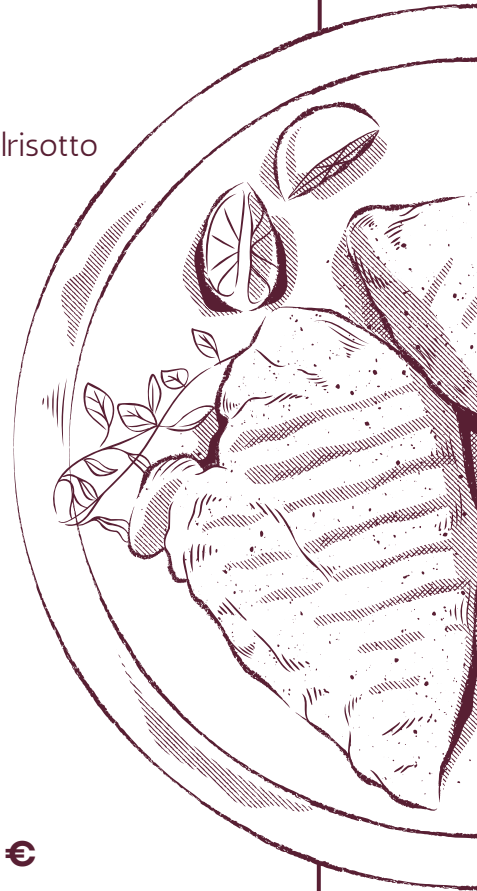
- + Schinkenauswahl roh & gekocht 6,50 €**
- + Medaillons vom Landschwein 10,50 €**
- + Schnitzel vom Landschwein 10,50 €**
- + gegrilltes Lachsfilet 15,00 €**
- + gegrilltes Rumpsteak (ca.200g) 27,00 €**
- + gegrilltes Rinderfilet (ca.200g) 36,00 €**

*Selection of raw and cooked ham*

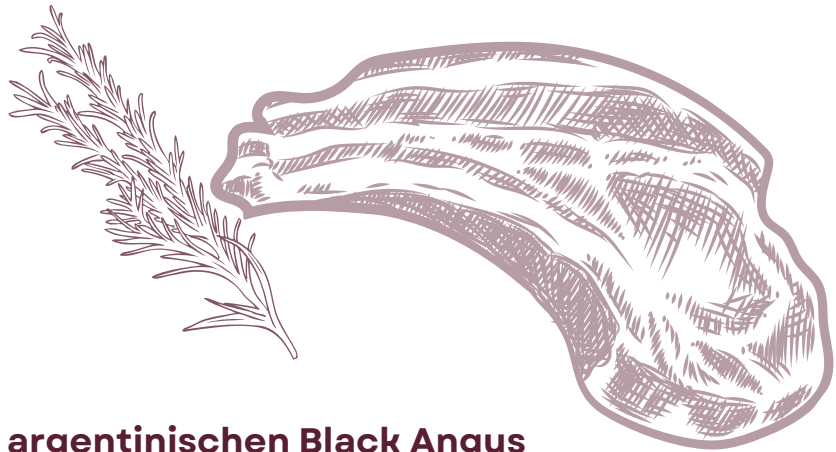
*Country-raised pork medallions*

*Country-raised pork cutlet*

*grilled salmon filet*



# 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 €**

## 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*



# 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

**Bratkartoffeln** *pan-fried potatoes* **4,90 €**

mit Zwiebeln und Speck

**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 €**

**Vinum**  
Restaurant im Hotel Schmachtendorf