

## UNSERE KARTE IM JULI

### **GAZPACHO**

... mit gebratenen Jacobsmuscheln **12,5**  
...vegetarisch (mit Tartar von Tomaten, Gurken & Zwiebeln) **10,5**

### **BURRATA** - *vegetarisch* -

mit Blutorange, Fenchel, Minze und Röstbrot **19,5**  
von Johann Gaues

### **CARPACCIO VOM RIND**

mit Ponzu-Butterschaum, frischem Trüffel, Parmesan **19,5**  
und Schnittlauch

### **FILET VOM SEETEUFEL**

auf geräuchertem Auberginen-Püree, dazu Erbsen, **26,5**  
Tomaten und Estragon-Beurre Blanc

### **PFIFFERLINGSRISOTTO** - *auf Wunsch auch vegan* -

mit Parmesansauce und Schnittlauch **22,5**

### **LAMMKARREE**

mit Püree von lila Karotten, Zucchini, gebratenen **30,5**  
Pfifferlingen und Jus

### **PAILLARD VON DER PERLHUHNBRUST**

mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelgnocchi, **25,5**  
frischem Chili, getrockneten Tomaten, Rotweinjus  
und Thymianschmand

## VORSPEISEN & SALATE

<b>HUMMERSÜPPCHEN</b> mit Basilikum und Chili-Öl	mit Hummerterrine ohne Hummerterrine	<b>13,5</b> <b>10,5</b>
<b>CRUNCHY SUSHI-ROLL</b> gefüllt mit Garnelen, Avocado und Thai-Mayonnaise		<b>18,5</b>
<b>4 GAMBAS IM KNUSPERMANTEL</b> auf spicy Thai-Slaw mit Mangochutney		<b>17,5</b>
<b>WILDKRÄUTERSALAT DER SAISON</b> ... mit Schmitz Vinaigrette, Parmesan & krossen Brotchips ... mit gratiniertem Ziegenkäse ... mit Maispoularde im Knuspermantel ... mit gebratenen Pfifferlingen ... mit Garnelen	als Vorspeise als Hauptspeise	<b>6,5</b> <b>9,5</b> <b>15,5</b> <b>19,5</b> <b>23,5</b> <b>23,5</b>
<b>SUMMER SALAD</b> mit Baby Leaf, Schafskäse, Wassermelone, Feigen, Tomaten, Gurke und Zwiebeln		<b>15,5</b>
<b>TATAR DU CHEF</b> 160 g Tatar mit Bio-Eigelb, Senf, Kapern, Schalotten, Ketchup, Salz, Pfeffer, Chili, mit Frites		<b>22,5</b>

## HAUSGEMACHTE PASTA

<b>SPAGHETTINI</b> mit Hummersauce und Hummerfleisch	<b>21,5</b>
<b>SPAGHETTINI TARTUFO</b> mit Trüffelsauce und frischem Trüffel (vegetarisch)	<b>21,5</b>

## FISCH

<b>ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE</b> mit Beurre Blanc, auf Champagnerkraut und Ofentomaten	<b>25,5</b>
<b>BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET</b> mit Teriyaki-Sesam-Jus, dazu cremiger Spinat und Tempura-Perlen	Zwischengang <b>22,5</b> Hauptgang <b>29,5</b>

## CLASSICS

<b>DER „OLDENBURGER!“</b> Immer mit Tomate, Gurke, Cheese & Frites, zur Wahl: ... mit 2 x 100 g Beef & Bacon ... mit 180 g Beyond Meat vegetarisch ... mit 180 g Fullblood Wagyu	<b>18,5</b> <b>19,5</b> <b>22,5</b>
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> in Panade, mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	<b>25,5</b> klein <b>19,5</b>
<b>CORDON BLEU VOM KALB</b> gefüllt mit herzhaftem Käse und gekochtem Schinken, in knuspriger Panade, mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	<b>26,5</b>

— Andrea & Michael —  
**SCHMITZ**<sup>®</sup>  
Brasserie

## VOM LAVASTEIN-GRILL

Wir servieren unser Fleisch grundsätzlich „Medium“.

<b>DRY-AGED RUMPSTEAK</b>	ca. 250 g	<b>34,5</b>
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	<b>49,5</b>
<b>RINDERFILET</b>	ca. 200 g	<b>33,5</b>
aus Deutschland	ca. 250 g	<b>37,5</b>
<b>RIBEYE DRY-AGED</b>	ca. 250 g	<b>34,5</b>
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	<b>49,5</b>

## VOM ROTISSERIE-GRILL

<b>½ SCHMITZ BRATHÄHNCHEN</b>	<b>16,5</b>
inkl. einer Sauce sowie einer Beilage Ihrer Wahl	

## BEILAGEN & SAUCEN

<b>BEILAGEN</b>	je Beilage	<b>4</b>
Frites, Gurkensalat, Püree á la Schmitz, Kartoffel-Gurken-Salat, frisches Gemüse, Mini Caesar Salad, gebratene Pilze		
gebratene Pfifferlinge		<b>5</b>
getrüffeltes Kartoffelpüree		<b>5,5</b>
<b>SAUCEN</b>	je Sauce	<b>3</b>
Rotwein-Jus, BBQ Sauce, Thai-Mayo, Senf-Estragon-Sauce, Teriyaki-Sesam-Jus, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Sauce Hollandaise		

Die enthaltenen Allergene können Sie unserem ALLERGEN-ORDNER entnehmen. Sprechen Sie unseren Service an!