

UNSER MENÜ IM SEPTEMBER

1.
GANG

KAROTTENSUPPE

mit geröstetem Karottenpüree und Petersilie

2019 Tre Passo Bianco

Ciero e Terra, Apulien

2.
GANG

SALAT NICOISE

mit Thunfisch-Sashimi, Tomaten, Bohnen, Zwiebeln, Oliven
und crunchy gekochte Eier, dazu Schmitz Nicoise Dressing

2022 Bickensohler Herrenstück Chardonnay,

Holger Koch, Kaiserstuhl

3.
GANG

GNOCCHI

mit brauner Dashi-Butter, Parmesan und Trüffel

2021 Sonnenberg Silvaner

Max von Dungern, Rheinhessen

4.
GANG

GEBRATENE KALBSROULADE

mit Senf und Speck, cremigem Kartoffelpüree,

Röstzwiebeln und Preiselbeer-Jus

2019 Rosso du Montalcino

Fattoria La Fiorta, Toskana

5.
GANG

KALTER MILCHREIS

mit Estragon Apfel-Sorbet und Mandarinschaum

Quinta do Portal 29 Grapes Port

Paulo Coutinho

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

3-GANG-MENÜ (ohne 2. und 3. Gang)	39,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 29,90 €
4-GANG-MENÜ (ohne 2. Gang)	49,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 39,90 €
5-GANG-MENÜ	69,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 44,90 €

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

LACHS-TATAR 17,90 €

mit Orange, Mango und einer Zitruscreme

SUSHI 19,90 €

mit gebeiztem Thunfisch, Mango und Thai-Mayonnaise,
Pistazien-Crumble und Sojasauce

4 GAMBAS IM KNUSPERMANTEL 18,90 €

auf mit Thai-Mayonnaise angemachtem
Krautsalat und dazu Mango-Chutney

TATAR DU CHEF ca. 80 g 17,90 €

mit Schnittlauch, Chili, Kapern, Hennessy,
Ketchup, Senf, Olivenöl, Ei, Schalotten, Cornichons
sowie Salz und Pfeffer, dazu Frites

ca. 160 g 25,90 €

CARPACCIO VOM RIND 19,90 €

mit Trüffel, Rucola, Parmesan und Balsamico

BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET 24,90 €

in Teriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen

UNSERE EMPFEHLUNG

GNOCCHI 18,90 €

mit brauner Dashi-Butter, Parmesan und Trüffel

SUPPEN & SALATE

HUMMERSUPPE	mit Hummerterrine	15,90 €
	ohne Hummerterrine	13,90 €
CAESAR SALAD		19,90 €
mit Maispoularde im Knuspermantel		
WILDKRÄUTERSALAT DER SAISON	als Vorspeise	8,90 €
...mit Parmesan, Schmitz-Vinaigrette und hausgemachte Croûtons	als Hauptgang	11,90 €
...mit gratiniertem Ziegenkäse		18,90 €
...mit Maispoularde im Knuspermantel		21,90 €

UNSERE EMPFEHLUNGEN

KAROTTENSUPPE	9,90 €
mit geröstetem Karottenpüree und Petersilie	
SALAT NICOISE	17,90 €
mit Thunfisch-Sashimi, Tomaten, Bohnen, Zwiebeln, Oliven und crunchy gekochte Eier, dazu Schmitz Nicoise Dressing	



**Ab Mai immer
1 - 2 Cuts vom
Wagyü-Hof Auetal
auf der Tafel.
Bitte fragen Sie
Ihren Service!**

VOM LAVASTEIN-GRILL

Zu den folgenden Gerichten servieren wir eine Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl. Wir servieren unser Fleisch grundsätzlich „Medium“.

DRY-AGED RUMPSTEAK	ca. 250 g	37,90 €
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	49,90 €
RINDERFILET	ca. 200 g	39,90 €
aus Deutschland	ca. 250 g	45,90 €
DRY-AGED RIBEYE	ca. 250 g	38,90 €
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	54,90 €

VOM ROTISSERIE-GRILL

1/2 SCHMITZ BRATHÄHNCHEN	17,90 €
inkl. einer Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl.	

BEILAGEN & SAUCEN

BEILAGEN	3,90 €
Frites, Gurkensalat, Püree à la Schmitz, Kartoffel-Gurken-Salat, frisches Gemüse, Caesar Salad, gebratene Pilze	
getrüffeltes Püree à la Schmitz	5,90 €
SAUCEN	2,90 €
Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Teriyaki-Sesam-Jus, Thai-Mayonnaise, Senf-Estragon-Sauce	
Rotwein-Jus	4,90 €

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB **28,90 €**
in knuspriger Panade ausgebacken klein **22,90 €**
... dazu wahlweise mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat

CORDON BLEU **29,90 €**
in knuspriger Panade ausgebacken und gefüllt mit herzhaftem
Käse und gekochtem Schinken
... dazu wahlweise mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat

DER „OLDENBURGER“ **22,90 €**
Unser Burger mit 200 Gramm Beef, belegt mit Bacon,
Tomaten, Gurken und Käse, dazu Frites



WAGYŪ-BURGER VOM HOF AUETAL **25,90 €**
Regional und nachhaltig - ca 180 g Beef, mit
Tomaten, Gurken und Käse, dazu Frites

UNSERE EMPFEHLUNG

GEBRATENE KALBSROULADE **29,90 €**
mit Senf und Speck, cremigem Kartoffelpüree,
Röstzwiebeln und Preiselbeer- Jus

FISCH

SPAGHETTINI MIT HUMMER mit Hummersauce und Hummerfleisch	24,90 €
ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE auf Champagnerkraut mit Ofentomaten und einer Beurre Blanc	27,90 €
BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET in Teriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen	29,90 €

VEGETARISCH

SPAGHETTINI MIT TRÜFFEL mit Trüffelsauce und frischem Trüffel	24,90 €
DER „OLDENBURGER 2.0“ Unser Burger mit 180 g Beyond Meat mit Tomaten, Gurken, Käse, dazu Frites	21,90 €

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE		9,90 €
wahlweise mit Eis oder Sorbet sowie Früchten		
PETIT FOURS		8,90 €
süße Köstlichkeiten aus der französischen Pâtisserie		
GIN-ZITRONEN-BASILIKUM-SORBET		8,90 €
MACARONS		6,90 €
französisches Baisergebäck in vier Geschmacksrichtungen		
KÄSE VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN	3 Stück	10,90 €
veredelte Käsespezialitäten mit Feigensenf, verschiedenen Chutneys und Fruchtbrot	5 Stück	14,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG

KALTER MILCHREIS	8,90 €
mit Estragon Apfel-Sorbet und Mandarinschaum	

THEMEN UNSERER SOMMELIERS IM SEPTEMBER:

GEREIFTE WEISS- UND ROTWEINE ALS PERFEKTE SPEISEBEGLEITUNG

WEISSWEINE

**2019 TRE PASSO
BIANCO** 0,15l **8,90 €**
0,75l **29,90 €**
Ciero e Terra, Apulien

**2022 BICKENSOHLER
HERRENSTÜCK CHARDONNAY** 0,15l **10,90 €**
0,75l **42,90 €**
Holger Koch, Kaiserstuhl

**2021 SONNENBERG
SILVANER** 0,15l **9,90 €**
0,75l **34,90 €**
Max von Dungern, Rheinhessen

ROTWEINE

**2019 ROSSO DU
MONTALCINO** 0,15l **13,90 €**
0,75l **59,90 €**
Fattoria La Fiorta, Toskana



IMMER EINE GUTE EMPFEHLUNG: WEINE AUS DER DOMAINE DE L'HORIZON

Domaine de l'Horizon

Die Weine der Domaine de l'Horizon verkörpern fitnessreichen Trinkspaß. Dieser wird durch rigorose Ertragsreduzierung im Weinberg sowie Zurückhaltung und Fingerspitzengefühl im Keller hervor gekitzelt. Harmonisch am Gaumen, sowohl solo als auch als vielseitige Speisenbegleiter. Die Weine bleiben frei von Zusätzen, werden spontan vergoren und zurückhaltend geschwefelt.