Andrea & Michael
SCHMITZ®
Brasserie

UNSER MENÜ IM DEZEMBER

1. GANG

ROTE BETE CARPACCIO
mit Birne, Pastinakencreme und Mandeln
2019 Bourgogne Pinot Noir
Maison Chanzy, Burgund, Frankreich

2. GANG

SCHNECKEN IN PETERSILIENBUTTER
und Baguette
2019 Tre Passo Bianco
Cielo e Terra, Apulien, Italien

3. GANG

ÜBERBACKENER KABELJAU
mit Oliven, Kräutern und Focaccia
2022 Chardonnay Bickensohler
Herrenstück Holger Koch,
Kaiserstuhl, Deutschland

4. GANG

GEBRATENER REHRÜCKEN
mit Topfen-Serviettenknödel,
Rosenkohl und Rehjus
2016 Jema Corvina Veronese
Gerardo Cesari, Verona, Italien

5. GANG

MOUSSE AU CHOCOLAT
mit Früchten
Cruz del Mar Moscatel Cream Sherry (5 cl)
Bodega César Florido,
Andalusien, Spanien

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

3-GANG-MENÜ (1./4./5. Gang)	**54,90 €**
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	**+ 29,90 €**
4-GANG-MENÜ (1./2./4./5. Gang)	**74,90 €**
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	**+ 39,90 €**
5-GANG-MENÜ	**94,90 €**
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	**+ 49,90 €**

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

Andrea & Michael
SCHMITZ®
Brasserie

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

LACHS-TATAR **18,90 €**
mit Orange, Mango und einer Zitruscreme

SUSHI **19,90 €**
mit Lachs, Lachstartar, Chili und Miso Mayo

4 GAMBAS IM KNUSPERMANTEL **18,90 €**
auf mit Thai-Mayonnaise angemachtem
Krautsalat und dazu Mango-Chutney

TATAR DU CHEF ca. 80 g **18,90 €**
mit Schnittlauch, Tabasco, Kapern, Sardellen, ca. 160 g **26,90 €**
Hennessy, Ketchup, Senf, Olivenöl, Ei, Schalotten,
Cornichons sowie Salz und Pfeffer, dazu Frites

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

ROTE BETE CARPACCIO **16,90 €**
mit Birne, Pastinakencreme und Mandeln

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

Andrea & Michael
SCHMITZ®
Brasserie

SUPPEN & SALATE

HUMMERSUPPE	mit Hummerterrine	**15,90 €**
	ohne Hummerterrine	**13,90 €**
CAESAR SALAD		**19,90 €**
mit Maispoularde im Knuspermantel		
WILDKRÄUTERSALAT DER SAISON	als Vorspeise	**9,90 €**
...mit Parmesan, Schmitz-Vinaigrette und hausgemachte Croûtons	als Hauptgang	**17,90 €**
...mit gratiniertem Ziegenkäse		**19,90 €**
...mit Maispoularde im Knuspermantel		**22,90 €**

NEUES DRESSING, NEUE REZEPTUR, MIT NÜSSEN!

UNSERE EMPFEHLUNGEN

SCHNECKEN IN PETERSILIENBUTTER	**24,90 €**
und Baguette	
BOUILLABAISSE	**22,90 €**
mit Sauce Rouille und knusprigem Kräuter-Baguette	

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

Andrea & Michael
SCHMITZ®
Brasserie

WAGYŪ AUETAL

Ab Mai immer 1 - 2 Cuts vom Wagyū-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 **18,90 €**
inkl. einer Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl.

BEILAGEN & SAUCEN

BEILAGEN **4,50 €**
Frites, Gurkensalat, Püree à la Schmitz, Kartoffel-Gurken-Salat, frisches Gemüse, Caesar Salad, gebratene Pilze

getrüffeltes Püree à la Schmitz **6,50 €**

SAUCEN **3,70 €**
Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Teriyaki-Sesam-Jus, Thai-Mayonnaise, Senf-Estragon-Sauce

Rotwein-Jus **4,90 €**

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

Andrea & Michael
SCHMITZ®
Brasserie

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
AUETAL

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

UNSERE EMPFEHLUNG

HALBE ENTE AUS DEM ROHR **28,90 €**
mit Kroketten, Rotkohl und Entenjus

GEBRATENER REHRÜCKEN **32,90 €**
mit Topfen- Serviettenknödel, Rosenkohl und Rehjus

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

Andrea & Michael
SCHMITZ®
Brasserie

FISCH

SPAGHETTINI MIT HUMMER **24,90 €**
mit Hummersauce und Hummerfleisch

ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE **27,90 €**
auf Champagnerkraut mit Ofentomaten und einer Beurre Blanc

BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET **29,90 €**
in Teriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen

VEGETARISCH

SPAGHETTINI MIT TRÜFFEL **24,90 €**
mit Trüffelsauce und frischem Trüffel

DER „OLDENBURGER 2.0“ **21,90 €**
Unser Burger mit 180 g Beyond Meat mit
Tomaten, Gurken, Käse, dazu Frites

UNSERE EMPFEHLUNG

ÜBERBACKENER KABELJAU **25,90 €**
mit Oliven, Kräutern und Focaccia

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

Andrea & Michael
SCHMITZ®
Brasserie

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, 5 Stück **14,90 €**
verschiedenen Chutneys und Fruchtbrot

UNSERE EMPFEHLUNG

MOUSSE AU CHOCOLAT **8,90 €**
mit Früchten

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

Andrea & Michael
SCHMITZ®
Brasserie

THEMEN UNSERER SOMMELIERS IM DEZEMBER:

GEREIFTE WEISS- UND ROTWEINE ALS PERFEKTE SPEISEBEGLEITUNG

WEISSWEINE

2019 TRE PASSO BIANCO 0,15l **7,90 €**
Cielo e Terra, 0,75l **29,90 €**
Apulien, Italien

2022 CHARDONNAY 0,15l **11,90 €**
BICKENSOHLER HERRENSTÜCK 0,75l **42,90 €**
Holger Koch

SHERRY

CRUZ DEL MAR 0,05l **6,90 €**
MOSCATEL CREAM SHERRY
Bodega César Florido,

ROTWEINE

2019 BOURGOGNE 0,15l **11,90 €**
PINOT NOIR 0,75l **44,90 €**
Maison Chanzy,
Burgund, Frankreich

UNSER TIPP ZUR ENTE
2016 JEMA CORVINA 0,15l **12,90 €**
VERONESE 0,75l **52,90 €**
Gerardo Cesari,
Verona, Italien

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

Domaine de l'Horizon

Die Weine der Domaine de l'Horizon verkörpern finessenreichen 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.

Jahrgangsänderungen vorbehalten.