

Willkommen im Hotel & Restaurant Schmachtendorf

**Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant begrüßen und freuen uns,
dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Von Klassikern über Neuinterpretationen verzaubert Sie unser Küchenteam
mit qualitativ hochwertigen und größtenteils regionalen Produkten.
Unsere Karte wechselt ca. alle vier Wochen –
lassen Sie sich also immer wieder aufs Neue überraschen!**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



SAISONALES MENÜ

Duett vom jungen holländischen Matjesfilet mit Büsumer Krabben

Tatar und eingelegtes Matjesfilet mit Schwarzbrot, Sauce nach Hausfrauenart
und kleinem Gurkensüppchen mit Büsumer Krabben

Filet vom Landschwein im Rauchschinken-Mantel

am Stück gegart und tranchiert auf einer Pfefferrahmsauce
mit feinen Bohnen und Zwiebel-Kartoffelstampf

Duett von Pfirsich und Himbeere

Mousse / Eis / Creme Brûlée

3 Gänge Menü 46,00 € pro Person

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISEN

starter

The Return of

Schmachtendorfer Tapasauswahl

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse:

Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze

Gegrillte Riesengarnele, Drillinge im Speckmantel, Serrano-Schinken,
Manchego Käse, Chorizo-Paprikaspieß, Aioli und Mini-Brötchen

*Grilled and pickled vegetables: peppers, zucchini, eggplant, mushrooms, grilled king prawns,
bacon wrapped potatoes, Serrano ham, Manchego cheese, chorizo pepper skewer*

15,50 €

Für 2 Personen 29,00 €

Duett vom jungen holländischen Matjesfilet mit Büsumer Krabben

Tatar und eingelegtes Matjesfilet mit Schwarzbrot, Sauce nach Hausfrauenart
und kleinem Gurkensüppchen mit Büsumer Krabben

*Duet of young Dutch herring fillet with Büsum crab, Tartare and pickled herring fillet with black bread,
home-made sauce, cucumber soup with Büsum crabs*

15,00 €



SALATE

salads

Sommerlicher Salatteller *Vegetarisch*

bunte Auswahl gezupfter Sommersalate in fruchtig-pikantem
Cocktaildressing mit reichlich Rohkost und Mini-Brötchen

*Summery salad plate: colorful selection of picked summer salads
in fruity and spicy Cocktail dressing with plenty of raw vegetables and small rolls*

12,50 €

- | | |
|--|----------|
| + 6 gegrillte Riesengarnelen <i>six grilled King-Prawns</i> | + 9,90 € |
| + gegrillter Käse mit Kräuterpesto <i>grilled cheese with herbal pesto</i> | + 6,00 € |
| + gegrilltes Hähnchenbrustfilet <i>grilled chicken breast</i> | + 8,50 € |

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



VEGANES MENÜ

vegan

Salat von Tomate und Avocado *Vegan*

mit Rucola, gebackenen Falafel-Bällchen und Soja-Minz Dip

Vegan tomato and avocado salad with rocket, baked falafel balls and soy-mint dip

(Einzelpreis 13,50 €)

Geschwenkte Maultaschen *Vegan*

mit Blattspinat, Knoblauch und getrocknete Tomaten

Panned Maultaschen with leaf spinach, garlic and dried tomatoes

(Einzelpreis 17,50 €)

Fruchtiges Himbeersorbet *Vegan*

mit Kaltschale vom Weinbergpfirsich

Fruity raspberry sorbet with cold peel of vineyard peach

(Einzelpreis 6,50 €)

3-Gänge Menü 36,00 € pro Person

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar.

Den Einzelpreis entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Gericht.

All dishes can also be ordered individually. Please find the price per dish on the menu.



SUPPEN

soups

Weißes Kokos-Zitronengrassüppchen

mit Koriander und Garnelenpraline

White coconut and lemongrass soup with coriander and shrimp praline

7,90 €

Joghurt-Gurkenkaltschale

mit frischem Dill und Büsumer Krabben

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT

Yoghurt-cucumber cold dish with fresh dill and Büsum crabs

7,00 €



NUDELGERICHTE

noodles

Tagliarini mit Filetspitzen

Filetspitzen von Rind und Schwein in Rahm mit Tagliarini, Brokkoli, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano

Tagliarini with fillet tips

*Fillet tips of beef and pork in cream with tagliarini,
Broccoli, cherry tomatoes and grated Grana Padano*

22,00 €



FISCHGERICHTE

fish

Gegrilltes Filet von der Rotbarbe

auf mediterranem Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

Grilled fillet of red mullet

on Mediterranean ratatouille with rosemary potatoes

27,50 €

Tagesempfehlung

Gerne bieten wir wechselnde Fischgerichte nach Tageseinkauf an

We are happy to offer various fish dishes based on the daily purchase

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



FLEISCHGERICHTE

beef

Filet vom Landschwein im Rauchschinken-Mantel

am Stück gegart und tranchiert auf Pfefferrahmsauce
mit feinen Bohnen und Zwiebel-Kartoffelstampf

*Fillet of country pork wrapped in smoked ham: cooked in one piece and carved on pepper cream sauce
with fine beans and creamy onion mashed potatoes*

23,50 €

Gebackenes Panko-Huhn

mit süß-saurer Ananascoulis, asiatischem Gemüse und Wildreis

Baked Panko Chicken with sweet and sour pineapple coulis, Asian vegetables and wild rice

23,00 €

Schmachtendorfer Filetteller

Gegrillte Filetscheiben von Rind, Schwein und Hähnchen mit
hausgemachter Sauce Bernaise, frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln

Grilled fillet slices of beef, pork and chicken, Bernaise sauce, fresh market vegetables and fried potatoes

28,00 €

Surf & Turf

Filet vom argentinischen Rind kombiniert mit gegrillten Riesengarnelen,
Rotweinsauce, Blattspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree

Fillet of Argentinian beef with grilled king prawns, red wine sauce, leaf spinach and truffled mashed potatoes

36,00 €

Duett von BBQ-Rippchen

Rippchen vom Landschwein und Jungbullen
in BBQ-Marinade mit Pommes Frites und Coleslaw

*Ribs from country pork and young bull
in BBQ marinade with french fries and coleslaw*

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT

25,00 €



STEAKS

steak

Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind

fillet steak from Argentinian Black Angus beef

200g 32,50 €

300g (unser Genuss ^{oder} **UPGRADE**) 39,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

rump steak Argentinian Black Angus beef

200g 26,50 €

300g (unser Genuss ^{oder} **UPGRADE**) 29,90 €

Wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe:



rare
48°C



medium rare
52°C



medium
56°C



medium well
59°C



well done
65°C

Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



GEMÜSEBEILAGEN

vegetable side dishes

Speckbohnen | 4,90 €

mit Speck, Zwiebeln und Bohnenkraut

bacon beans

mediterranes Ratatouille | 5,50 €

in feiner Tomatensauce

ratatouille

Coleslaw | 4,50 €

Karotten-Krautsalat mit Schmand

coleslaw salad



SÄTTIGUNGSBEILAGEN

side dishes

Pommes Frites | 5,50 €

knusprige holländische Fritten

french fries

Bratkartoffeln | 5,50 €

mit Speck und Zwiebeln

fried potatoes with bacon and onions

gebackene Kartoffeldrillinge | 4,90 €

mit Rosmarin

rosemary potatoes



SAUCEN

sauce

Pfefferrahmsauce | *pepper cream sauce* | 3,00 €

Kräuterbutter | *herb butter* | 3,00 €