

## 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 sechs Wochen –  
lassen Sie sich also immer wieder aufs Neue überraschen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



---

### NEUJAHR'S - MENÜ

**Pastinakencremesuppe**  
mit Crunch

\*

**Schweinefiletmedaillons im Speckmantel**  
auf Pfefferrahmsauce mit gebratenen Champignons und Kartoffelkroketten

\*

**Nuss-Karamell Becher**  
Vanille- und Walnusseis mit karamellisierten Nüssen, Sahne  
und Karamellsauce

*3 Gänge Menü 36,00 €  
pro Person*

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## VORSPEISEN

*starter*

---

### Schmachtendorfer Tapasauswahl

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Serrano Schinken,  
gebratene Riesengarnele, Kalamata Oliven, gefüllte Minipaprika mit Frischkäse,  
geröstetes Baguette & Aioli

*pickled vegetables, Serrano ham, king prawns, olives, stuffed mini peppers, toasted baguette & aioli*

**14,50 € für 1 Person**

**Ab 2 Personen 12,00 € pro Person**

### Gebackener Ziegenkäse im Filouteig *Vegetarisch*

mit eingelegten Birnen, gerösteten Walnüssen,

Rucola in Walnuss-Vinaigrette

*baked goat cheese in phyllo dough, with pickled pears, roasted walnuts, Arugula in walnut vinaigrette*

**14,00 €**

### Tranchen von der heiß geräucherten Entenbrust

auf buntem Linsendurcheinander mit Pastinakencrunch

*Slice of hot smoked duck breast on a colorful lentil mess with parsnip crunch*

**15,00 €**



## SALATE

*salads*

---

### Winterlicher Salatteller *Vegan*

Auswahl knackiger Salate in Balsamico-Vinaigrette  
mit reichlich Rohkost

*Selection of crisp salads in balsamic vinaigrette with plenty of raw vegetables*

**12,50 €**

**+ 5 gegrillte Riesengarnelen** *grilled King Prawns*

**+ 9,00 €**

**+ gebratenes Hähnchenbrustfilet** *grilled chicken breast*

**+ 8,50 €**

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## VEGANES MENÜ

*vegan*

---

### Pastinakencremesuppe *Vegan*

mit Crunch

*Parsnip cream soup with crunch*

(Einzelpreis 6,90 €)

### Rustikales Ofengemüse *Vegan*

mit kleinen Kartoffeln und Soja-Knoblauch Dip

*Rustic oven vegetables with small potatoes and soy garlic dip*

(Einzelpreis 18,50 €)

### Schokobrownie *Vegan*

mit Kokoseis

*Vegan chocolate brownie with coconut ice cream*

(Einzelpreis 7,50 €)

### 3-Gänge Menü 32,00 € 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*

---

### Fruchtig-pikante Karotten Ingwersuppe

mit gegrillter Jakobsmuschel

*Fruity and spicy carrot ginger soup with grilled scallop*

**8,50 €**

### Kräftige Hühnerbrühe

mit Gemüsewürfel und Eierstich

*chicken broth with diced vegetables and egg custard*

**7,00 €**

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## NUDELGERICHTE

*noodles*

---

### Geschwenkte Fettuccine

mit getrockneten Tomaten, Blattspinat, Knoblauch,  
Grana Padano und Parmaschinken auf Tomatensugo

*Fettuccine with dried tomatoes, leaf spinach, garlic, Grana Padano and Parma ham on tomato sugo*

**18,50 €**

ohne Parmaschinken 15,00 € *Vegetarisch*



## FISCHGERICHTE

*fish*

---

### Angeräuchertes und gegrilltes Lachsfilet

auf rustikalem Ofengemüse mit kleinen Kartoffeln und Sauce Bernaise

*Smoked and grilled salmon fillet on rustic oven-roasted vegetables with small potatoes and Bernaise sauce*

**25,50 €**

### Gebratenes Skrei-Kabeljaufilet

auf Bouillabaisse-Risotto mit gegrillter Riesengarnele, Blattspinat  
und Tomatensugo

*Fried skrei cod fillet on bouillabaisse risotto with grilled king prawns, leaf spinach and tomato sugo*

**27,50 €**



## GEFLÜGEL

*chicken*

---

### Gratiniertes Hähnchenbrustfilet

mit Tomate-Mozzarella überbacken auf Kräuterrisotto und Tomatensugo

*Gratinated chicken breast fillet with tomato mozzarella gratinated on herb risotto and tomato sugo*

**22,00 €**

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## FLEISCHGERICHTE

*beef*

---

### Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

auf Pfefferrahmsauce mit gebratenen Champignons und Kartoffelkroketten

*Pork fillet medallions wrapped in bacon on pepper cream sauce with fried mushrooms and potato croquettes*

**23,00 €**

### Gegrilltes argentinisches Flanksteak

auf rustikalem Ofengemüse mit

kleinen Kartoffeln und Sauce Bernaise

*Grilled Argentinian flank steak on rustic oven-baked vegetables small potatoes and Bernaise sauce*

**27,50 €**

### Geschmortes Bäckchen vom Ochsen

mit kräftiger Rotweinsauce, Lauchgemüse und Kartoffelpüree

*Braised ox cheeks with red wine sauce, leek vegetables and mashed potatoes*

**25,50 €**

### BBQ-Honig Rippchen vom Landschwein

mit Coleslaw und holländischen Fritten

*BBQ honey ribs from country pork with coleslaw and Dutch fries*

**25,00 €**

### Duett vom Duroc-Schwein

Gebratenes Filet und sanft gegarter Bauch

mit kräftiger Rotweinjus, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

*Fried fillet and gently cooked belly with red wine jus, savoy cabbage and mashed potatoes*

**26,50 €**

# Schmachtendorf

HOTEL & RESTAURANT



## STEAKS

steak

### Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind

*fillet steak from Argentinian Black Angus beef*

200g 32,50 €

300g (unser Genuss <sup>oder</sup> **UPGRADE**) 39,90 €

### Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

*rump steak Argentinian Black Angus beef*

200g 26,50 €

300g (unser Genuss <sup>oder</sup> **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*

---

**gebratene Champignons | 4,90 €**

mit Knoblauch und Kräutern

*fried mushrooms*

**Ofengemüse | 5,50 €**

Karotte, Pastinake, Brokkoli, Zwiebel und Paprika

*Oven vegetables*

**Blattspinat | 4,50 €**

mit Zwiebeln und Knoblauch

*leaf spinach*



## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

*side dishes*

---

**Pommes Frites | 4,50 €**

knusprige holländische Fritten

*french fries*

**Bratkartoffeln | 5,50 €**

mit Speck und Zwiebeln

*fried potatoes with bacon and onions*

**Kartoffelkroketten | 4,50 €**

knusprig gebacken

*Potato croquettes*



## SAUCEN

*sauce*

---

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

**Sauce Bernaise | Bernaise sauce | 3,00 €**

**Kräuterbutter | herb butter | 3,00 €**