

Vinum

Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant begrüßen und freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Unsere regionalen und mediterranen Speisen werden mit besten Zutaten liebevoll für Sie zubereitet. Ob Klassiker oder Neuinterpretation, unser Küchenteam kreiert regelmäßig neue Gerichte unter Beachtung saisonaler Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Unser Menüempfehlung

Gerolltes Carpaccio vom Black Angus

mit gehobeltem Manchego, Rucola und altem Balsamicoessig

*

Fischsuppe Vinum

mit Safran, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten

*

Gefüllte Brust vom französischen Freiland Hähnchen

vom label rouge Hähnchen mit Kräuter-Pinienkernmantel

auf Ratatouille mit cremiger Polenta

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Mojo verde, Chorizo-Spinat und Rosmarinkartoffeln

*

Dessertvariation Vinum

4 Gänge Menü

59,00 €

Vorspeisen - starter

Tapasauswahl „Vinum“ | 14,50 €

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, gegrillte Chorizo, gebratene Riesengarnele, Kalamata Oliven, gefüllte Minipaprika mit Frischkäse, Ciabatta & Aioli

pickled vegetables, chorizo, king prawns, olives, stuffed mini peppers, ciabatta & aioli

Platte ab 2 Personen 12,50 € pro Person

Ciabatta | **Vegetarisch** | 7,90 €

mit Kalamata Oliven und Aioli

ciabatta with Kalamata olives and aioli

Gerolltes Carpaccio vom Black Angus | 15,00 €

mit gehobeltem Manchego, Rucola und altem Balsamicoessig

Rolled Black Angus carpaccio with planed Manchego, rocket and old balsamic vinegar

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl | 16,00 €

mit Aioli und Ciabatta

Grilled shrimps in garlic herb oil with aioli and ciabatta

Salate - salads

Bunter Salatteller | **Vegan** | klein 6,50 € | groß 12,00 €

Auswahl knackiger Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

mit reichlich Rohkost

Selection of salads in balsamic vinaigrette with plenty of raw vegetables

Frühlingsalat | 17,50 €

Bunte Blattsalate mit Radieschen, Lauchzwiebeln, Karotten in

Joghurt Dressing dazu Hähnchenstreifen in Sesam-Teriyakimarinade

Colorful leaf salads with radishes, spring onions and carrots yoghurt dressing with chicken strips in a sesame-teriyaki marinade

Veganes Menü - vegan menu

Getrübefelte Kartoffel-Lauchsuppe | **Vegan** | 7,00 €

mit Croutons

Truffled potato and leek soup

Veganer Burger | **Vegan** | 18,00 €

aus Sonnenblumenproteinen mit Knoblauchcreme, rauchigem Tomatenchutney,

Rucola im veganen Brioche Bun dazu Pommes Frites

Vegan burger made from sunflower proteins with garlic cream, smoky tomato chutney,

Rocket in a vegan brioche bun with French fries

Vanille-Hafer Milchreis | **Vegan** | 7,50 €

mit Orangensorbet

Vanilla oat rice pudding with orange sorbet

3-Gänge Menü 32,00 € pro Person

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar.

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

Suppen - soups

Fischsuppe „Vinum“ | 11,50 €

mit Safran, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten

Fish soup "Vinum" with saffron, vegetables, fish and seafood

Getrübefelte Kartoffel-Lauchsuppe | **Vegan** | 7,00 €

mit Croutons

Truffled potato and leek soup

Kraftbrühe vom Rind | 6,50 €

mit reichlich Einlage

Beef broth with plenty of inserts

Nudelgerichte - noodles

Gefüllte Kartoffelgnocchi | **Vegetarisch** | 14,50 €

mit Ricotta in Kräuterrahm, Blattspinat und Grana Padano

Filled potato gnocchi with ricotta in herb cream, leaf spinach and Grana Padano

Geschwenkte Tagliatelle | 16,90 €

auf Tomatensugo mit Rucola, Paprika, Chorizo, Knoblauch und gehobeltem Manchego

Panned tagliatelle on tomato sugo with rocket, peppers, chorizo, garlic and shaved Manchego

15,00 € ohne Chorizo | **Vegetarisch**

Fischgerichte - fish

Gegrilltes Filet vom schwarzen Heilbutt | 26,50 €

auf Tomaten-Bohngemüse mit Oliven-Kartoffelstampf

Grilled fillet of black halibut on tomato and bean vegetables with olive and mashed potatoes

Gebratenes Wolfsbarschfilet | 26,00 €

mit Mojo verde, Chorizo-Spinat und Rosmarinkartoffeln

Fried sea bass fillet with mojo verde, chorizo spinach and rosemary potatoes

Geflügelgericht - chicken

Gefüllte Brust vom französischen Freiland Hähnchen | 22,50 €

vom label rouge Hähnchen mit Kräuter-Pinienkernmantel

auf Ratatouille mit cremiger Polenta

Stuffed leg of French free-range chicken from the label rouge chicken with a herb pine nut coating on ratatouille with creamy polenta

Fleischgerichte - beef

Gegrillte Schweinefiletmedaillons | 22,90 €

auf Pfefferrahmsauce mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln

Grilled pork fillet medallions on pepper cream sauce with bean vegetables and fried potatoes

Boeuff Stroganoff | 28,00 €

Streifen vom Rinderfilet in kräftiger Sauce mit saurer Sahne,

Champignons, Roter Bete, Gewürzgurke dazu Kartoffelpüree mit Zwiebelknusper

Strips of beef fillet in a strong sauce with sour cream, Mushrooms, gherkin and mashed potatoes with crispy onions

Geschmorte Keule vom Lamm | 26,90 €

mit Tomaten-Schalottenjus, Ratatouille und cremiger Polenta

Braised leg of lamb with tomato shallot jus, ratatouille and creamy polenta

Sous-vide gegarte Bäckchen vom Ibericoschwein | 25,90 €

mit kräftiger Rotweinjus, Blattspinat und Oliven-Kartoffelstampf

Sous-vide cooked Iberico pork cheeks with strong red wine jus, leaf spinach and olive mashed potatoes

Burger „Mediterran“ | 19,50 €

saftiges Rindfleisch im Brioche Bun mit rauchigem Tomatenchutney, Knoblauchcreme, Manchego und Rucola dazu Pommes Frites

“Mediterranean” burger - juicy beef in a brioche bun with smoky tomato chutney, garlic cream, Manchego and rocket with French fries

BBQ-Honig Rippchen vom Landschwein | 25,00 €

mit Coleslaw und holländischen Fritten

BBQ honey ribs from country pork with coleslaw and Dutch fries

Steaks - steak

Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind

fillet steak from Argentinian Black Angus beef

200g 32,50 €

oder

300g 39,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

rump steak Argentinian Black Angus beef

200g 26,50 €

oder

300g 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

Steakbeilagen – side dishes

Speckbohnen | 4,90 €

mit Zwiebeln, Speck und Bohnenkraut

Bacon beans with onions, bacon and savory

Ratatouille | 5,00 €

Tomate, Zucchini, Paprika und Aubergine

ratatouille

Blattspinat | 4,50 €

mit Zwiebeln und Knoblauch

leaf spinach

Coleslaw | 4,00 €

Amerikanischer Krautsalat mit Rahm und Karotte

coleslaw

Pommes Frites | 4,50 €

knusprige holländische Fritten

french fries

Bratkartoffeln | 5,50 €

mit Speck und Zwiebeln

fried potatoes with bacon and onions

Rosmarinkartoffeln | 4,50 €

mit Olivenöl, groben Meersalz und Rosmarin

rosemary potatoes

Pefferahmsauce / Rotweinjus / Kräuterbutter | 3,00 €

Pepper cream sauce / red wine jus / herb butter

Mayonnaise / Ketchup | 1,00 €

Mayonnaise/ketchup