

schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

schmiede1860 à la carte

an ausgewählten Sommertagen > siehe Monatsprogramm :)

Portion Oliven & Baguette 3,50€

Aus den Suppentöpfen dieser Welt

Suppe des Tages

klein 6,50 € | groß 9,50 €

Ein bisschen Grünzeug

Gartensalat mit Kräutern, Hausvinaigrette, Baguette

als Beilage pur 7,50 €

als Hauptgang 10,50 €

+ Hirtenkäse 3,90 €

Orientalische Super Bowl!

Ein veganes Feuerwerk aus Reis, Gemüse, Salat & Kräutern

Tahina, Chashew, Amber, Harissa 14,50 €

schmiede1860 Currywurst im Topf

Currywurst à la schmiede1860 mit Baguette 6,50€

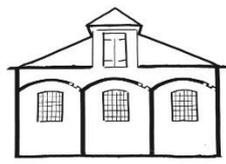
mit würzigen Rissolées Kartoffeln aus der Pfanne 9,50€

Und ein bisschen Grünzeug dazu?

Pasta mit viel Amore – lieben auch Kinder

Nudeln mit Tomaten-Sauce & Parmesan 8,50€

Nudeln mit Bolognese-Sauce & Parmesan 10,50



schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

schmiede1860 à la carte

an ausgewählten Sommertagen > siehe Monatsprogramm :)

Klein Korea in Groß Dratow

Warmer Gemüse-Reisnudel-Salat mit Erdnuss oder Cashew & frischem Koriander mit Rippchen vom regionalem Rind (Biohof Peitz) ohne Knochen, dunkel-saftig mariniert und gegrillt 22,50€

Piemonte tradizionale

Gnocchi di patate

Grill-Gemüse, Tomaten-Sugo, Knoblauch, Oliven, Cashew, Hirtenkäse
rein vegetarisch 15,50€

Mecklenburg Royal

Axels Bulette vom heimischen Wels (Müritzfischer)

Pilav Reis, Grünzeug, Sesam, Tomaten Chutney, Salzzitrone 17,50€

Kinderüberraschung

3 kleine Quarkkeulchen mit Apfelmus 6,50 €

... und als süßer Abschluss

Mousse au Chocolat mit Beerensauce & Crumble 8,50 €

Dessert des Tages ?

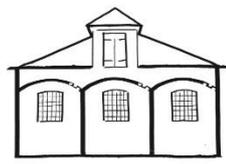
1 Kugel Vanilleeis wahlweise mit

Apfelmus | Espresso | Eierlikör | Baileys | Ballentine's 5,50 €

...oder Espresso, Americano, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee?

Bitte informiert uns mit eurer Reservierung zu Unverträglichkeiten & Allergien.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erfragt am besten direkt bei Tina & Axel.



schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Aus den Küchen dieser Welt

Heimatgefühle und Fernweh auf dem Teller, geht das? Unsere kleine Abend- und Sonntagskarte soll euren Gaumen überraschen.

Wir kochen mit ehrlichem Respekt vor Nahrungsmitteln und ihren Produzenten. So legen wir besonders Wert darauf, dass wir für unsere Gerichte Fleisch und Fisch aus nachhaltiger und tierschonender Zucht und Verarbeitung verwenden können.

Entdeckt auch unsere umfangreiche Auswahl an deutschen Winzerweinen, in weiß, rosé und rot, viele davon in Bio-Qualität. Jeder Schluck ein Beitrag zum Wohlgenuss und einem positiven CO₂-Fußabdruck

Hingehört und nachgedacht

Kann ich mir als Gast mehr Tierwohl noch leisten? Oder muss ich deswegen auf etwas anderes verzichten? Wir in der schmiede1860 denken nein. Wir sparen nicht an Vielfalt, und satt wird hier auch jeder. Vielleicht überrascht es euch, dass lokal-regionale Lieferanten nicht teurer als der Großhandel sein müssen... Und Mehrkosten pro Portion des regionalen Bio- oder Kikok-Fleischs von teils nur 1-3 € im Vergleich zu deutschem Fleisch aus dem Großhandel sind unseres Erachtens bester Garant gegen faden Beigeschmack. Gut zu wissen – wir in der schmiede1860 rechnen nur diese Mehrkosten des Wareneinsatzes dem Endpreis eines Gerichtes zu.

Als echte Alternativ zum Fleischgenuss legen wir euch unsere vegetarischen und veganen Gerichte ans Herz – auch das geht richtig köstlich! Also probiert mal unseren Seitan oder die vegetarischen Braten oder, oder, oder...