

schmiede 1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Okt-Dez
2024

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUTZ MIT RESERVIERUNG: 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Reservierungen sind je nach Verfügbarkeit auch taggleich möglich ♥

Donnerstag | 03.10. 12 – 20 Uhr



Tag der deutschen Einheit

Leckere 3-Gang-Einheitsmenüs aus
OST & WEST 31,50€ - oder einzeln wählbar

WIR KOCHEN FÜR EUCH AUS

UNSERER HEIMAT 

Sächsische Klassiker

3x Rohkostsalat wie bei Mutti	8,50€
Sachsenbraten, Rotkohl & gebratene Klöße	18,50€
Eierschecke & Pfirsich	8,50€

Westfälische Klassiker

Westfälische Hochzeitssuppe	8,50€
Pfefferpotthast mit Kartoffeln & Rosenkohl	18,50€
Rote Grütze mit Vanilleeis	8,50€

😊 Wir bitten um Vorbestellung 😊

Freitag | 04.10. 18:00 – 23 Uhr



schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

MENÜ ODER EINZELN
WÄHLBAR



ATMOSPHÄRE | GENUSS | GASTFREUNDSCHAFT

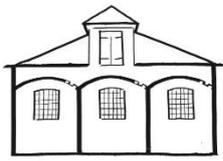
04.+ 05.10.24 ab 18 Uhr. Bitte mit Reservierung:
039934 898134 | verpuusten@schmiede1860.de

schmiede1860 3-Gänge Menü

oder einzeln wählbar

Unser schmiede1860 Menü 38,50 €
oder einzeln wählbar:

- ♥ Schweinelende mit Kräuterkruste oder ganze Dorade aus dem Ofen oder veganer Schmorbraten dazu Rosmarinkartoffeln & gebackener Wirsing mit Orangeninfusion 25,50€
- ♥ Davor: Cremiges Pernod-Petersilien-Süppchen mit Räucherforelle 8,50€
- ♥ Danach: Birnen-tarte tatin mit Vanilleeis oder Mousse au Chocolat 8,50€



schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Okt-Dez
2024

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUR MIT RESEZVIERUNG: 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Reservierungen sind je nach Verfügbarkeit auch taggleich möglich ♥

Samstag | 05.10. 18:00 – 23 Uhr

schmiede1860 3-Gänge Menü



schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

MENÜ ODER EINZELN
WÄHLBAR



ATMOSPHERE | GENUSS | GASTFREUNDSCHAFT

04.+ 05.10.24 ab 18 Uhr. Bitte mit Reservierung:
039934 898134 | verpuusten@schmiede1860.de

Unser schmiede1860 Menü 38,50 € oder einzeln wählbar:

- ♥ Piccata vom Kikok-Hühnchen oder kross gebratenes Welsfilet oder veganer Schmorbraten dazu frische Nudeln und Tomatensugo a la Calabrese & Zucchini-Zoodles und Wildkräutersalat 25,50€
- ♥ Davor Parmesan Flan mit Holunderbeere aus dem Garten 8,50€
- ♥ Danach Panna Cotta mit Himbeerspiegel oder Mousse au Chocolat 8,50 €

Sonntag | 06.10. 10:30 – 16 Uhr

Dratower Frührschoppen & Kaffeekränzchen
in der schmiede1860

Ein Treffpunkt für nachbarschaftlichen Austausch und geselliges Beisammensein. Für Jedermann & Jederfrau, Kind & Kegel – aus Dratow, unserer Gemeinde und Drumherum – die bekannte aber auch neue Gesichter, Nachbarn & Freunde treffen wollen. In alten Geschichten schwelgen und heiße Neuigkeiten erfahren.

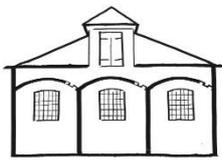
Dazu immer etwas auf unser Wohl zu FESTTAGSPreisen.

Außerdem gibt's Bocki, Axels Kartoffelsalat & Tinas vegetarische Quiche & Blechkuchen



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

Okt-Dez
2024

Samstag | 12.10. 18:00–22 Uhr

schmiede1860 Live:

★ Tobias Panwitz ★ Roadside Folksongs ★

Wohnzimmer-Atmosphäre | Drinks & Food | Live-Musik



Wem Musiker wie Neil Young, Crowded House, Ron Sexsmith, Tom Petty und Jackson Browne gefallen, der wird sich musikalisch zu Hause fühlen – yeah! Mit Gitarre und Mundharmonika besingt Tobias Panwitz Reiseerlebnisse und Begegnungen

am Wegesrand in energiegeladenen Folksongs und stimmungsvollen Balladen.

Hutgäbe (Spendenvorschlag 10 €). Dazu tolle Biere, Weine, Whiskys & Rums oder alkoholfreie Drinks an der schmiede1860 Bar. Aus unserer Küche gibt's:

- ♥ Pastete mit Ragout vom heimischen Wild oder Waldpilzen mit Kartoffeln & Erbsengemüse 18,50 €
- ♥ Vanilleeis & Pflaumencrumble oder mit Ballentines & Pfeffer 8,50 €

Samstag | 19.10. 18:00 – 23 Uhr

schmiede1860 Whisky Tasting & Gaumenfreuden



Whisky Tasting & Gaumenfreuden
Erlebt mit uns das 2. schmiede1860 Whisky Tasting mit Toralf und seiner Leidenschaft für über 1000 Whiskysorten, davor, derweil & danach Gaumenfreuden aus unserer Küche!
Whisky Tasting mit 8 feinen Single Malts aus der nahen und fernen Welt + Überraschung + 4-Gang-Menü.
Probier und schmeckt, wie der Ausbau in unterschiedlichen Fässern wie Bourbon, Rum, Rotwein, Port etc. und Größen der Casks, Drums, Butts & Barrels den besonderen Geschmack ausmachen. Dazu gibt es spannende Geschichten und ungewöhnliche Einsichten von unserem Whisky Sommelier.
Tasting + 4-Gang Menü für 95,00€
Begleitperson ohne Tasting 45,00€
Mit Reservierung unter: 039934 898 134 - Danke ☺
schmiede1860 | Dorfstraße 5 | 17922 Groß Dornow
Alle Infos unter: www.schmiede1860.de

Erlebt mit uns das **2. schmiede1860 Whisky Tasting** mit **Toralf** und seiner Leidenschaft für über 1000 Whiskysorten, davor, derweil & danach **Gaumenfreuden** aus unserer Küche!

Whisky Tasting mit 8 feinen Single Malts aus der nahen und fernen Welt + Überraschung + 4-Gang-Menü.

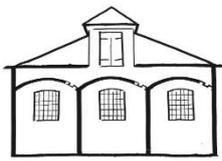
Probier und schmeckt, wie der Ausbau in unterschiedlichen Fässern wie Bourbon, Rum, Rotwein, Port etc. und Größen der Casks, Drums,

Butts & Barrels den besonderen Geschmack ausmachen. Dazu gibt es spannende Geschichten und ungewöhnliche Einsichten von unserem Whisky Sommelier.

- ♥ Einlass 19.10.24 ab 17:30 Uhr. Ab 18.00 Uhr Grundlagen schaffen! Mit einer Mecklenburger „Clam Showder“ oder vegetarischen Kürbissuppe.
- ♥ Dann volle Konzentration: Runde 1 des Tasting.
- ♥ Im Anschluss genießt Streifen vom gerösteten Tafelspitz vom Biohof, dazu Sherryzwiebeln, Röstkartoffeln & Feldsalat. Oder vegetarischen Seitenbraten.
- ♥ In Runde 2 des Tastings reichen wir Nüsse, Früchte, Blauschimmelkäse, Brie und Hartkäse
- ♥ Der passende Abschluss: Dunkle Mousse mit Sherry Pflaume.

Tasting + 4-Gang Menü für 95€; für Begleitpersonen nur Menü ohne Tasting: 45 €

Mit Reservierung unter 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de



schmiede 1860
VERWEILLEN SEIN GENIESSEN

Okt-Dez
2024

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUR MIT RESERVIERUNG: 039934 898 134 | verpuusten@schmiede1860.de

Reservierungen sind je nach Verfügbarkeit auch taggleich möglich ♥

Sonntag | 20.10. ganztags

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

★ Feiern mal anders? Ruf uns an zur Planung
Deiner Feier! 039934 898 134 ★

Samstag | 26.10. 18:00 – 23 Uhr

Lekka Schnitzel – geht immer!

 **schmiede 1860**
VERWEILLEN SEIN GENIESSEN

LEKKA SCHNITZEL – GEHT
IMMER!



26.10.24 ab 18 Uhr. Mit Reservierung unter:
039934 898134 | verpuusten@schmiede1860.de

Senfschnitzel oder Hamburger Schnitzel (+2€)
oder vegetarisches Schnitzel
dazu Ofen Pommes, Mischgemüse & Sauce
Hollandaise 20,50€

Vorweg?

Kürbissuppe mit/ohne crispy Bacon 8,50€

Danach? Mousse au chocolat, Beersauce
& Crumble 8,50€

Sonntag | 03.11. 10:30 – 16 Uhr

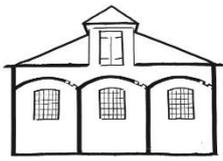
**Dratower Frühschoppen & Kaffeekränzchen
in der schmiedel860**

Ein Treffpunkt für nachbarschaftlichen Austausch und geselliges Beisammensein. Für Jedermann & Jederfrau, Kind & Kegel – aus Dratow, unserer Gemeinde und Drumherum – die bekannte aber auch neue Gesichter, Nachbarn & Freunde treffen wollen. In alten Geschichten schwelgen und heiße Neuigkeiten erfahren.

Dazu immer etwas auf unser Wohl zu FESTTAGSPreisen.

Außerdem gibt's Bocki, Axels Kartoffelsalat & Tinas vegetarische Quiche & Blechkuchen





schmiede 1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Nov-Dez
2024

Ab 4.11.: **Novemberpause 2024** im schmiede1860

Restaurant - geschlossen & geschlossene Gesellschaften

Im November machen wir und unser Team RestaurantPAUSE und freuen uns
zudem auf ein paar Gesellschaften...

In unserer **schmiede1860 Bed & Breakfast | Restaurant & Café** könnt ihr auch **exklusiv als Gruppe** mit umfassendem Service & kulinarischen Highlights **verweilen**.

Sucht ihr noch einen besonderen Ort für eure Weihnachtsfeier oder das
Zusammenkommen im Advent mit Freunden im exklusiven Rahmen?

Meldet Euch gerne! 039934 898 134

Mit unserem letzten Dratower Frühschoppen & Kaffeekränzchen in 2024
melden wir uns dann am 01.12.2024 in die adventliche Zeit zurück...

Tina, Axel & das Team

Sonntag | 01.12. 10:30 – 16 Uhr

1. Advent

Dratower Frühschoppen & Kaffeekränzchen
in der schmiede1860

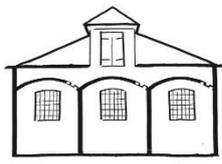
Ein Treffpunkt für nachbarschaftlichen Austausch und geselliges Beisammensein. Für Jedermann & Jederfrau, Kind & Kegel – aus Dratow, unserer Gemeinde und Drumherum – die bekannte aber auch neue Gesichter, Nachbarn & Freunde treffen wollen. In alten Geschichten schwelgen und heiße Neuigkeiten erfahren.

Dazu immer etwas auf unser Wohl zu FESTTAGSPreisen.

Außerdem gibt's heute Axels Braten wie von Mutti mit Klößen, Rotkraut & Mischgemüse (18,50 €) – Wir bitten um Vorbestellung.

... und natürlich Tinas Adventskuchen & Gebäck.





schmiede 1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Dez
2024

Samstag | 07.12. 18 – 23 Uhr

Axels Tafelrunde - VivaLaVida – Tapas Navidad

Erlebt Essenskultur mit vielfältigen kleinen und großartigen Köstlichkeiten aus den Küchen dieser Welt - mit euren Tischnachbarn in großer Runde.

Heute tafeln wir euch 12 fantastische Tapas in der Mitte eures Tisches auf, inklusive süßem Abschluss. Erlebt die spanische Vorfreude auf Weihnachten in vielen verschiedenen kleinen Häppchen...😊 38,50€

HERZUMZEICHEN DER SPEISEN UND REDEN MIT VOLLEM MUND AUSDRÜCKLICH ERLAUBT!

Samstag 14.12. 18 – 23 Uhr	schmiedel860 ADVENTS-ÜBERRASCHUNGSMENÜ - in 5 Gängen mit begleitenden Weinen
------------------------------	--

Lasst euch überraschen 5-Gang-Menü 49,50€

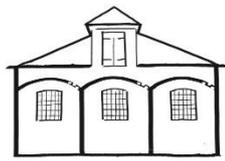
Optional begleitende Weinauswahl 5x je 0,1l 22,50€

Genüsslicher 2. & 3. Adventssonntag 2024

Am 2. und 3. Adventssonntag laden wir euch mittags zu unseren heimischen Adventsklassikern ein – bitte mit Vorbestellung – herzlichen Dank!

2. Advent 08.12. 12 – 16 Uhr 3. Advent 15.12. 12 – 16 Uhr	schmiedel860 – Adventsklassiker 3 Menüs zur Auswahl auf Vorbestellung & Café
--	--

Vorspeisen		Feldsalat mit Speck oder Croutons oder Kürbis-Süppchen mit Kernen & Öl	
Menü 1 34,50€ Keule von der freilaufenden französischen Barbarie Ente mit Rotkohl & Kloß	Menü 2 29,50€ Roulade vom Landfleischerei Rind mit schwäbischen Knöpfle & Wurzelgemüse	Menü 3 29,50€ Vegetarischer Nussbraten oder veganer Schmorbraten mit Rotkohl & Kloß oder Knöpfle & Wurzelgemüse	
Danach		Kleine süße Überraschung	



schmiede1860
VERWEILEN SEIN GENIESSEN

HERZLICH WILLKOMMEN

...im **schmiede1860 Bed & Breakfast** mit **Café & Restaurant, Kultur & Events**.

Euer Genuss ist unser Anspruch mit dem wir guten Geschmack auf den Teller bringen. Inspiriert von den Küchen dieser Welt verarbeiten wir ausgesuchte Zutaten zu kreativen Gerichten, die ihr so nur bei uns findet. Wir kombinieren hochwertige Lebensmittel abwechslungsreich mit exotischen Gewürzen oder den Kräutern und Blüten aus unserem Garten, interpretieren so auch Klassiker der deutschen und mecklenburgischen Küche.

Dabei spielen Gemüse, Fleisch und Fisch eine gleichberechtigte Rolle. Und als süßes Finale gibt's unsere wunderbaren Desserts – versprochen!

Wir lieben es, unsere Leidenschaft für Esskultur, genussvolles Erleben und gesellige Abende im besonderen Rahmen unserer schmiede1860 Events mit euch zu feiern.

Kulinarik & Kultur in außergewöhnlichem Ambiente!

Stilvolles gibt es auch gegen den Durst. Dafür beziehen wir unsere große Weinauswahl vor allem direkt von deutschen Winzern inklusive überraschend vielschichtiger Rotweine und einer Biowein-Linie. Feine Rums, belebende Gins und ein paar stolze Single Malts warten darauf von euch probiert zu werden. Eingerahmt in ein breites Angebot an alkoholfreiem inklusive naturtrüben Saft von Äpfeln aus dem schmiede1860 Garten.

Unsere Leidenschaft ist es Gastgeber zu sein – damit ihr eine fantastische Auszeit vom Alltag verbringen könnt. Unsere Idee ist es, jeden Tag einen Ort des guten Geschmacks zu schaffen, wo man aufgeschlossenen Menschen und der Natur begegnen oder auch nur für sich sein kann. Einen Platz zum Verweilen, Sein, Geniessen. Geschmack ist für uns der Dreiklang aus Ambiente, Kulinarik & Kultur, welchen wir sich stetig weiter entwickeln lassen wollen.

Werdet Teil davon – wir freuen uns auf euch!

Unsere Gastronomie Öffnungszeiten zwischen Ostern bis Weihnachten findet ihr immer aktuell auf unserer Website: www.schmiede1860.de

Bitte unterstützt unserer Philosophie eines sorgsamem Umgangs mit Lebensmitteln:

ABENDS BITTE NUR MIT RESERVIERUNG - DANKE ♥