

schmiede 1860
VERWEILLEN SEIN GENIESSEN

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 | 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.

Dratower Frühschoppen & Kaffeekränzchen



 schmiede1860
VERWEILLEN SEIN GENIESSEN

Letzter Termin 2024: 1. Advent
01. DEZ 10:30 - 16 Uhr

Advent

**HEUTE GIBT'S EXTRA: AXELS BRATEN WIE VON MUTTI
MIT KLÖßEN, ROTKRAUT & MISCHGEMÜSE (18,50 €)
- WIR BITTEN UM VORBESTELLUNG.**

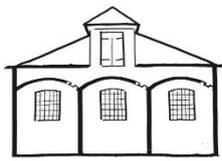
... und natürlich Tinas Adventskuchen & Gebäck.

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 ausgewählte Getränke & Speisen zu
FESTTAGSPreisen.



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

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€

HERUMREICHEN DER SPEISEN UND REDEN

MIT VOLLEM MUND AUSDRÜCKLICH ERLAUBT!

Samstag | 14.12. 18 – 23 Uhr

schmiede1860
ADVENTS-ÜBERRASCHUNGSMENÜ
- in 5 Gängen mit begleitenden Weinen



schmiede 1860

ATMOSPHERE | GENUSS | GASTFREUNDSCHAFT



WEIL DU ES VERDIENST HAST!

Advent
ÜBERRASCHUNGSMENÜ

IN 5 GÄNGEN

SAMSTAG, 14.12.24 AB 18 UHR



MENÜ 49,50 €

OPTIONAL MIT WEINBEGLEITUNG 5 X 0,1 22,50 €

MIT RESERVIERUNG:

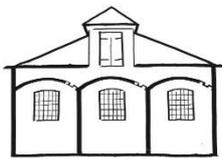
039934 898134 | verpuusten@schmiede1860.de

Lasst euch überraschen 5-Gang-Menü

49,50€

Optional begleitende Weinauswahl 5x je 0,1l

22,50€



schmiede1860

VERWEILEN SEIN GENIESSEN

Dez
2024

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		schmiede1860 – Adventsklassiker 3 Menüs zur Auswahl auf Vorbestellung & Café	
Vorspeisen		Feldsalat mit Speck oder Croutons oder Kürbis-Süppchen mit Kernen & Öl	
Menü 1 34,50€	Menü 2 29,50€	Menü 3 29,50€	
Keule von der freilaufenden französischen Barbarie Ente mit Rotkohl & Kloß	Roulade vom Landfleischerei Rind mit schwäbischen Knöpfe & Wurzelgemüse	Vegetarischer Nussbraten oder veganer Schmorbraten mit Rotkohl & Kloß oder Knöpfe & Wurzelgemüse	
Danach		Kleine süße Überraschung	



schmiede1860

2. + 3. ADVENTSSONNTAG 2024 12 - 16 UHR

ADVENTSKLASSIKER & CAFÉ



Vorspeisenauswahl
BARBERIE ENTE
 Rotkohl & Kloß
RINDSROULADE
 Knöpfe & Wurzelgemüse
VEGETARISCHER
NUSSBRATEN
 Kleine süße Überraschung

Preise & alle Infos unter:
www.schmiede1860.de

MIT RESERVIERUNG:

039934 898134 | verpuusten@schmiede1860.de



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 ♥