Alte Schmiede

Essen ist ein Bedürfnis,

genießen ist Kunst.

La Rochefoucauld

Die „Alte Schmiede“... vor vielen Jahren war dieser Ort noch eine Schmiede-Werkstatt, eine Manufaktur, wo die Schlagkraft auf das glühende Eisen traf. Die glühende Schmiedekohle in der Esse, das glänzende Werkstück erhitzt auf eine 1250 °C hohe Temperatur und ein schwerer Hammer brachten die Werkstoffe in ihre kunstreiche Form. Welch unverzichtbares Handwerk der damaligen Zeit.

Seit dem Jahr 1986 führen wir jenes Handwerk auf unsere Weise fort, und verwandeln die Rohstoffe in unserer Koch-Werkstatt in köstliche Gerichte. So fängt unsere Geschichte der „Alten Schmiede“ an. Seit 30 Jahren kann man in der „Alten Schmiede“ eine ganze Palette von frisch zubereiteten Gerichten bestaunen und selbstverständlich genießen.

Unsere Küche bietet die berühmten Gerichte der traditionellen deutschen Küche, eine imposante Reihe von Spezialitäten aus dem Balkan und ebenso kostbare Gerichte der mediterranen Küche. Außerdem bieten wir sorgfältig ausgesuchte Gerichte, die speziell auf die Saison angepasst sind.

Unser Ziel ist es unseren Gästen eine Atmosphäre der Freude, der Geborgenheit und des Genusses zu bieten. Ein Ort, wo sich die Seele erfreut, wenn das Essen der „Alten Schmiede“ auf deinem Gaumen zergeht!

Das Haus der „Alten Schmiede“ heißt SIE herzlich willkommen und wünscht IHNEN einen guten Appetit!

Inhaber & Chefkoch Slobodan Popovic

Suppen

	klein	groß
1. Hühnersuppe mit Fleischeinlage *(A,C)	**4,00€**	**6,20€**
2. Rindfleischsuppe *(A,I)	**4,00€**	**6,20€**
3. Tomatencremesuppe mit Reiseinlage *(A,I)	**4,00€**	**6,20€**
4. Krüstchen Gulasch mit Röggelchen *(A)		**8,80€**

Vorspeisen

5. Häppchen *(A,G)
mit Mett, Schinken oder **3,00€**

Käse mit Lachs **3,50€**

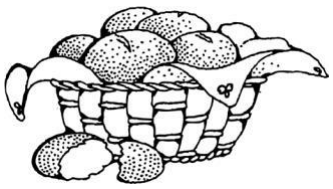
6. Halve Hahn *(A,G) **8,40€**
Mittelalter Gouda mit Röggelchen und Butter

7. Bruschetta Original *(A,G) **8,90€**
Mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
wahlweise mit Serranoschinken, Salami oder

mit Honig überbackenem Ziegenkäse **11,20€**

8. Ziegenkäse *(A,G,J) **16,90€**
mit Honig und Thymian im Brickteig
gebacken an Blattsalaten der Saison

	klein	groß
9. Mediterrane Platte *(A,G) Mit diversen Spezialitäten	**12,50€**	**19,90€**
10. Pikantes Garnelenpfännchen *(A,B) In Knoblauch Chiliöl, mit Kräuter Aromen gebraten (In der Gußpfanne serviert)		**15,90€**
11. Ofenkartoffel *(G,I,J) Mit Kräuterschmand gefüllt, mit Räucherlachs und Salatbouquet		**18,90€**
12. Großer "Schmiede Salatteller“ *(A,J) Mit geschnetzelter Hähnchenbrust in Sweet Chilisauce		**16,90€**
13. Großer gemischter Salat *(A) mit gebratenen Rinderstreifen in BalsamicoVinaigrette		**19,90€**
mit gebratenen Garnelen in BalsamicoVinaigrette		**19,90€**



***Sehr geehrter Gast, die Information über die Zusatzstoffe bzw. Allergene entnehmen Sie bitte der Seite „11“**

Spezialitäten vom Grill

15. Cevapcici *(G,J) **16,90€**
Mit Pommes, Djuvec Reis, Ajvar und Salat

16. Leber Berliner Art *(I,G,J) **16,90€**
Mit Püree, Apfelstücken und Röstzwiebel

17. Pljeskavica Spezial (Hacksteak) *(G,J) **19,90€**
Mit Fetakäse, Ajvar, Pommes, Djuvec Reis und Salat

18. Holzfäller Steak *(A,C,J) **20,90€**
Mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln

19. Putenmedaillons *(A,C,J) **23,90€**
Mit Champignonrahmsauce, Rösti und Salat

20. Steak Teller (Pute, Rind, Schwein) *(A,C,G,J) **25,90€**
Mit Kroketten und Gemüse

21. Kalbsleber Berliner Art * (I,G,J)) **24,90€**
Mit Püree, Apfelstücken und Röstzwiebel

22. Vjesalica *(G) **22,90€**
Schweinefilet am Rost, Djuvec Reis, Pommes,
Kräuterbutter und Salat

23. Rumpsteak *(G,I,J) **29,90€**
Mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat

24. Grillteller *(A,C,I,J) **23,90€**
Gemischtes Fleisch (ca. 500 g), Djuvec Reis,
Pommes und Salat

Steaks

Zu Steaks servieren wir Pommes oder Bratkartoffeln,
Kräuterbutter und einen kleinen Salat

25. Putensteak *(G) **25,90€**

26. Hüftsteak *(G) **25,90€**

27. Rumpsteak *(G) **27,90€**

28. Entrecote *(G) **29,90€**

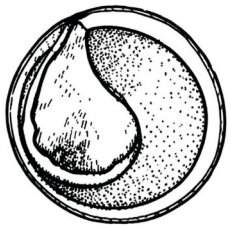
Aus der gußeisernen Pfanne

29. „Alte Schmiede Pfanne“ *(G,J) **24,90€**
Schweinerückensteak auf Speckbohnenröllchen
in grüner Pfefferrahmsauce, dazu gebackene Kartoffeln

30. „Schmiedefeuer“ *(A,B) **25,90€**
Gebratenes Gemüse mit Rinderrückenstreifen
und Garnelen in feuriger Sauce mit Röstitalern

31. Schmiede Topf *(G) **24,90€**
Schweinemedaillons in Paprikasauce & Bratkartoffeln

32. Rahmgeschnetzeltes *(A,G,J) **23,90€**
(Schweinefilet Spitzen)
Mit Reis, Champignonrahmsauce und Salat



***Sehr geehrter Gast, die Information über die Zusatzstoffe bzw. Allergene entnehmen Sie bitte der Seite „11“**

Schnitzel

Zu allen Schnitzelgerichten servieren wir Pommes frites und gemischten Salat

33. Wiener Art *(A,C,J) **17,90€**
Schweineschnitzel mit Zitrone

34. Jäger Art *(A,C,G,J) **18,90€**
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

35. Cordon Bleu Art *(A,C,G,I,J) **20,50€**
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

36. Zigeuner Art *(A,C,G,I,J) **18,90€**
Schweineschnitzel mit Zigeunersauce

Beilagen

37. Pommes frites oder Bratkartoffeln *(I) **5,00€**

38. Gebratene Kräuter Champignons *()

39. Grüne Speckbohnen *(G) **5,50€**

40. Folienkartoffel *(G) **5,50€**
Mit Kräuterschmand oder Kräuterbutter

41. Kroketten *(A,C) **5,50€**

42. Salzkartoffeln *(G) **4,50€**

43. Rösti *(A,C) **5,00€**

44. Djuvec Reis *() **4,50€**

45. Butterreis *(G) **4,50€**

46. Blattspinat *() **5,50€**

47. Geröstete Zwiebeln *() **4,00€**

48. Beilagen Salat (klein) *(J) **4,00€**

49. Beilagen Salat (groß) *(A,J) **8,50€**

Saucen

50. Sauce Béarnaise Art *(A,C,G) **4,00€**

51. Sauce Hollandaise Art *(A,C,G) **4,00€**

52. Zigeunersauce *(A,G,I) **4,00€**

53. Jägersauce *(A,C,G,I) **4,00€**

54. Pfeffersauce *(A,C,G) **4,00€**

55. Ajvar *() **3,00€**

56. Kräuterbutter *(G) **2,00€**

***Sehr geehrter Gast, die Information über die Zusatzstoffe bzw. Allergene entnehmen Sie bitte der Seite „11“**

Schmiede Klassiker

57. Speckpfannekuchen *(A,C,G,J) **13,90€**
Mit gemischtem Salat

58. Kalbs Currywurst *(H,I,F) **15,90€**
Mit Currysauce und Pommes frites

59. Chilinudeln *(A,B,G) **16,90€**
Mit gebratenen Garnelen und Gemüse, in scharfer
Tomatensauce und gehobelten Parmesanstücken

60. „Himmel und Ääd à la Schmiede“ *(A,G) **18,90€**
Elsässer Blutwurst auf Kartoffelstampf
mit karamellisierten Äpfeln und geschmorten Schalotten

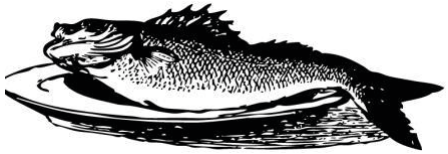
Fischgerichte

61. Rotbarsch „Pariser Art“ *(A,C,G,J) **19,90€**
Mit Salzkartoffeln, Remoulade und Salat

62. Forelle *(G) **21,90€**
Mit Salzkartoffel und Spinat

63. Fisch Teller *(A,G) **25,90€**
Mit verschiedenen Fisch- und Gemüsesorten
P.S. !Lassen Sie sich überraschen :) !

64. Dorade Royal (450-600 gr.) *(G,D) **24,90€**
Mit Salzkartoffeln und Spinat



65. Loup de Mer (450 600 gr.) *(G,D) **25,90€**
Mit Salzkartoffeln und Spinat

66. Lachsfilet *(B,G) **25,90€**
Mit Tomaten Kräuter Krabbensauce, Reis und Gemüse

Flammkuchen

67. Elsässer Flammkuchen *(A,C,G) **11,50€**
Mit Speck und Zwiebeln

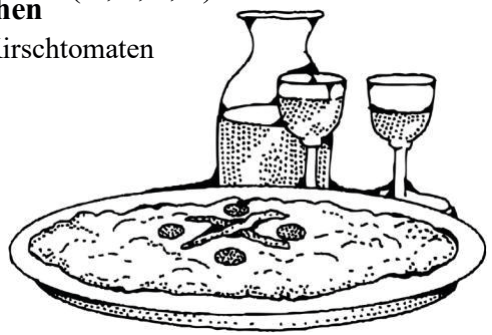
68. Provence Flammkuchen *(A,C,G) **13,90€**
Mit diversem eingelegtem Gemüse

69. Diavolo Flammkuchen *(A,C,G) **14,90€**
Mit Paprikasalami, Jalapenos und Oliven

70. Mediterraner Flammkuchen *(A,C,G) **16,90€**
Mit italienischem Schinken, Rucola,
Parmesan und Kirschtomaten

71. Norwegischer Flammkuchen *(A,C,G) **16,90€**
Mit Räucherlachs, roten Zwiebeln und Meerrettich

72. Garnelen Flammkuchen *(A,B,C,G) **17,90€**
Mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten



***Sehr geehrter Gast, die Information über die Zusatzstoffe bzw. Allergene entnehmen Sie bitte der Seite „11“**