



Die KochSchmiede

## Speisekarte Außer Haus

**Vorspeisen je 14.50 €**

### **Bunter Salat**

mit Brie im Blätterteig gebacken

### **Gebackenes Wintergemüse**

mit Wasabijoghurt und Aioli

### **Frischer Lachs**

mit Zitronenchampignonsalat mariniert und Senfcreme

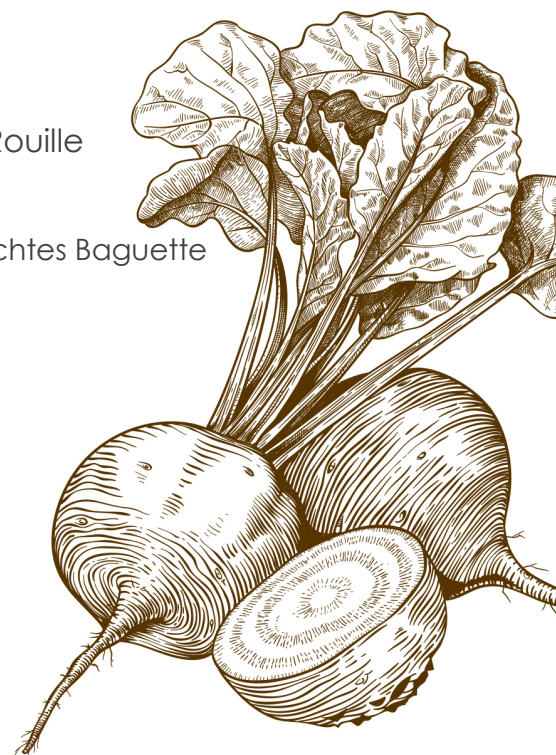
### **Kleine Wildpastete in Blätterteig**

mit Chiliaprikosen und Pilzmousse

### **Eingelegte Garnelen**

mit griechischen Champignons und Rouille

zu jeder Vorspeise pro Person ein kleines hausgemachtes Baguette



## Hauptgerichte

### **Petersfischilet**

auf Ratatouille mit Kräuterbrotkruste und Kartoffelküchlein

29.00 €

### **Lachsilet**

mit Blattspinat und Birnen im Brickteig und

Kartoffelpüree mit Trüffel 32.00 €

### **Cassoulet gratiniert**

mit confierter Entenkeule, weißen Bohnen mit

Wurzelgemüse und Lyoner Wurst 30.00 €

### **Rinderilet Wellington**

mit Steinpilzmousse gefüllt,

Sauce Bernaise und frischem Wintergemüse 39.00 €

### **Rehroulade mit Pastetenfüllung**

geschmortem Rote Beete Gemüse und Kastanienklöße

29.00 €

### **Confierte Entenkeule**

mit Feigenrotkraut und Kartoffelklöße 29.00 €

### **Gänsebraten**

mit Bratapfel, Feigenrotkraut und

Kartoffelklöße 36.00 €

### **Lammragoût**

mit buntem Gemüse und Kartoffeln im

Pastetenteig 29.00 €

### **Kalbsbäckchen**

mit buntem Wintergemüse und

Kartoffelklöße 29.00 €

## **Dessert**

### **Apfelstrudel (Zigarre)**

mit Vanilledip (wie Zabaione)

7.50 €

### **Crêpe**

mit Zitronensirup

7.50 €

### **Schokoladentarte**

mit Orangensalat

7.50 €

### **Creme caramel**

7.50 €

### **Mousse au chocolat**

mit Himbeersauce

7.50 €

### **Camembert**

gefüllt mit Trockenfrüchten und Zwiebelconfit,  
dazu karamellierte Walnüsse und Vollkornbrot

9.50 €



...auch Außer Haus ...

unser beliebtes **Garnelenessen** 36.00 € p.P.

Mindestpersonenzahl vier

**vorweg**

Kleine Gemüseauswahl / Champignonsalat / Quiche /  
4 verschiedene Dips: Rouille / Pistou / Mandelpaste /  
Kräutercreme

**danach**

500 g Riesengarnelen mit Kopf und Schale gebraten

**und danach**

Mousse au chocolat mit Himbeersauce

dazu frisches Baguette

...und noch eine gute Idee für einen gemütlichen Abend...

Unsere kalte Schlemmertafel und dazu einfach frisches

Baguette 35.00 € p.P.

Mindestpersonenzahl Vier

z.B.

**Bunter Salat** mit In Blätterteig gebackener Brie

**Gebackenes Wintergemüse** mit Wasabijoghurt  
und Aioli

**Frischer Lachs** mit Zitronenchampignons und  
Senfcreme

**Kleine Wildpasteten** in Blätterteig mit Chiliaprikosen  
und Rouille

**Tarte Tatin** mit roten Zwiebeln und Ziegenfrischkäse

**Eingelegte Garnelen** mit griechischen Champignons

**Gebeizter Schwertfisch** mit Avocadosalat

**Linsensalat** mit gebratener Entenbrust

**Vitello Tonnato**

(Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)