

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gemischter Vorspeisenteller „à la Schmiede“ Mariniertes Gemüse Oliven Pastrami Käse	12,50
für 2 Personen zum Teilen	19,50
„Kleine Teufel“ Datteln im Speckmantel scharfer Chili-Dip	6,80
Rinder-Carpaccio à la Schmiede Kapern-Cornichon-Creme gemischter Blattsalat	14,50
Pimientos de Padron Gebackene Paprika Meersalz vegan	5,50
Bruschetta à la Schmiede Baguette Tomate Rucola-Pesto V	9,50

Salate

Gemischter Salat vegan Gurke Tomate Paprika Weißkohl Blattsalat Haus-Dressing	groß	11,50
	klein	6,50
Zu Deinem Salat: gegrillte Rumpsteak-Streifen		8,50
Gambas, 3-4 Stück		7,50
Bowl „Saint Quentin“ Salat aus Tomaten, Paprika und Gurken Ringelbete Blattsalat Apfelscheiben Kokosreis Teriyaki-Dressing mariniertes Honig-Hähnchen Parmaschinken-Chips		17,90

V - vegetarisch
V - vegan möglich

Fleisch & Co.

Glacierte Spare-Ribs 19,50
vom Schwein | Apfel-Barbecue-Glasur

Grill-Pfanne 21,50
Dreierlei Fleisch (Schweinefilet, Hähnchenbrust, Rindersteak) |
Knoblauch-Crème

Air & Turf 21,00
Glacierte Spare-Ribs | gegrillte Hähnchen-Medaillon |
Pflaumen-Glasur | karamellisierter Birne | Käse-Dip

Rumpsteak vom Angus-Rind 28,50
mit Pfeffer-Butter

Lachs und Gambas 25,50
Lachssteak und Gambas-Spieß | rote Pesto-Butter

Veggie-Grill-Teller 19,50
gegrillte Gemüsebratlinge | Feta | Tomate |
Hibiskus-Chilli-Glace 

Zu allen oben genannten Speisen servieren wir unsere Kartoffel-Dippers
und zur Wahl einen Beilagen-Salat oder eine Portion Grillgemüse.

Frutti di Mare 25,50
Lachssteak | Gambas | Pulpo und Muscheln |
auf Knoblauchgemüse | Brot und Aioli

Spicy Orange Pulled Pork Burger 18,50
Würzig-süßes Schweinefleisch | Avocado-Salsa | Kartoffel-Dippers

Desserts

Gegrillte Banane  7,50
mit Toblerone-Sauce

Hanuta im Bacon-Mantel 7,50
mit Mascarpone-Crème