

Schön Sie wieder zu sehen

**Chefkoch Patricks
herbstliche Gaumenfreuden mit Kürbis**

*Kürbis-Kokoscremesuppe
mit gebratener Riesengarnele*

**6,9,B,D*

7,20 €

*Argentinisches Rumpsteak
an Kürbis-Kartoffelgratin mit gerösteten Kürbiskernen
und Portwein-Soße*

**2,9,D,E,K*

26,80 €

*Kürbisragout in Rahm (vegetarisch)
auf Tagliatelle mit Feta-Käsewürfel*

**6,9,A,D,I,1*

12,80 €

*Hausgemachte Kürbis-Maultaschen (vegetarisch)
an einem Salatbouquet und Kräuter-Weißwein-Soße*

**6,A,D,I,1,L*

11,80 €

*Im Restaurant Gaumenfreuden in der Alten Schmiede
wird **QUALITÄT, FRISCHE und SERVICE** großgeschrieben,
dafür stehen wir mit unserem Namen.
Sollte dennoch Anlass für Kritik bestehen geben Sie uns Bescheid
und die Chance zur Wiedergutmachung.*

*Selbstverständlich erhalten Sie von **fast** allen Gerichten kleinere Portionen.
Hierfür erfolgt ein Abschlag von 2,00 € vom ausgewiesenen Betrag.*

*Nun möchten wir Sie nicht länger aufhalten
und wünschen einen guten Appetit.*

Alte Schmiede

*** Schwäbische Gaumenfreuden ***

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes oder Spätzle und buntem Salatteller <small>*2,6,9,A,I,L,G,E</small>	14,60 €
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller <small>*6,9,A,E,G,I,L</small>	24,80 €
Riesengarnelenpfanne (5 Stück) mit Tagliatelle, mediterranem Gemüse in einer süß-sauren Asia-Soße <small>*2,9,A,D,I,N</small>	17,80 €
Salat „Gaumenfreuden“ Buntes Allerlei aus dem Garten mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und hausgemachtem Rose-Island-Dressing <small>*6,9,D,G,I,L</small>	12,80 €
Zart geschmorte Schweinsbäckle mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller <small>*6,A,D,E,I,L</small>	15,80 €
Hausgemachte Maultaschen in der Zwiebelsoße mit Kartoffelsalat <small>*4,6,9,A,D,E,G,I,L</small>	11,40 €
Rahmschnitzel in Champignon-Soße mit Spätzle und Salatteller <small>*2,6,A,D,I</small>	15,20 €
Gegrilltes Putensteak mit Pfeffer-Cognac-Soße und Tagliatelle <small>*6,9,D,L</small>	14,80 €
Bunter Beilagensalat <small>*6,9,D,G,L</small>	4,80 €

*** Leicht, lecker und auch mal vegetarisch ***

Gebackener Feta-Käse mit einer Vinaigrette von Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln und Tomaten, dazu Baguette <small>*2,6,A,D,G,I,L</small>	12,60 €
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und marktfrischem Salat <small>*6,9,A,D,G,I,L</small>	12,80 €
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Blatt- und Rohkostsalaten <small>*5,6,9,A,D,G,I,L</small>	11,20 €

Alte Schmiede

Vesper

Wurstsalat mit Bauernbrot

*2,6,9,10,A,D,G,I,L

Schwäbische Art mit Schwarzwurst 9,20 €

Schweizer Art mit Käse 9,80 €

„Hawaii-Toast“

2 Toastscheiben mit Ananas,

Schinken und Käse an einem Salatbouquet

9,80 €

*4,6,9,10,A,D,G,I,L

Zwiebelrostbraten mit Bauernbrot

17,80 €

*2,6,9,A,D,G,I,L

Dessert

„Alter Schwede“

2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

6,20 €

*1,A,D,I

Patricks hausgemachtes Mango-Kiwi-Parfait
und dunklem Schoko-Mousse

6,80 €

*1,8,A,D

„Heiße Liebe“

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

5,40 €

*1,A,D

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne

5,20 €

ohne Sahne

4,50 €

*1,A,D

Neue Öffnungszeiten im Restaurant:

Montag bis Samstag:

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

17.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Sonntag und Feiertage:

11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Durchgehend warme Küche