



# MENÜVORSCHLÄGE 2024

---

## Herzlich Willkommen in der Alten Schmiede in Seligenstadt!

Erleben Sie eine einzigartige Atmosphäre in unserem historisch-charmanten Fachwerk, kombiniert mit moderner Architektur. Wenn Sie die Alte Schmiede betreten, vergessen Sie all Ihre Sorgen und Ihren Stress. Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Hier möchten wir Ihnen unsere **Menüvorschläge für 2024** vorstellen, die unser Küchenchef & sein Team aus besten Zutaten zusammengestellt haben.

Wir empfehlen die Bestellung **eines einheitlichen Menüs** ab 10 Personen. Für individuelle Menüvorschläge sind wir immer offen. Für Gruppen bis max. 20 Personen, können auch gerne, bei einem **einheitlich ausgewählten Menü**, zwei verschiedene Hauptgänge (z.B. Fleisch oder Fisch) angeboten werden.

Begleitend dazu, berät Sie unsere Restaurantleiterin Frau Klix gerne über die passenden Weine.

Ihnen stehen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Ein separater Raum mit Blick auf den Marktplatz bietet Platz für 20 Personen. Den Gastraum, eine Kombination aus Alt und Modern, können wir für 60 Personen reservieren.

Im 450 Jahre alten Gewölbekeller finden 35 Personen Platz. Für die exklusive Reservierung des Gewölbekellers berechnen wir 400€ Raummiete zzgl. ab 24:00 Uhr 250,00€ Aufschlag. Diese entfällt bei Belegung mit maximaler Personenzahl und einem einheitlichen Menü.

Auf Wunsch kümmern wir uns gerne um Ihre Tischdekoration, wie Menükarten und Blumenarrangements, damit Sie sich ohne Stress auf Ihre Feier freuen können. Frau Sabrina Salg freut sich auf Ihren Anruf: M: 0173 6506350

Ihre Menüauswahl benötigen wir bitte **bis spätestens 7 Werktage** vor der Veranstaltung. Das Angebot behält eine Gültigkeit ab dem Ausstellungsdatum von 3 Tagen und bedarf der schriftlichen Bestätigung.

Besuchen Sie auch unsere Homepage: [www.alte-schmiede-seligenstadt.de](http://www.alte-schmiede-seligenstadt.de)

### Stornierungsbedingungen

Bei Absagen der Reservierung seitens des Gastes entstehen Stornierungskosten: bis 7 Tage und weniger 80 % der Gesamtsumme.

Bei Nichterscheinen ohne Absage ist der Gesamtpreis für im Vorfeld bestellte Menüs fällig.

Wir freuen uns, Sie bald als unsere Gäste in der Alten Schmiede begrüßen zu dürfen.

**Ihr Team der Alten Schmiede Seligenstadt**

STEAK GENUSS PUR - Restaurant Alte Schmiede

Marktplatz 14 | 63500 Seligenstadt | Tel: 06182 8410665 | Fax: 06182 8410658 | Mail: [info@alte-schmiede-seligenstadt.de](mailto:info@alte-schmiede-seligenstadt.de)  
Sparkasse Langen Seligenstadt | IBAN DE74506521240001131556 | BIC: HELADEF1SLS | SteuerNr.: 3581232967

[www.alte-schmiede-seligenstadt.de](http://www.alte-schmiede-seligenstadt.de)

Prosecco Martini Brut Spumante   Friaul	0,1 l	6,50 €
Aperol Spritz Martini Prosecco Spumante   Soda   Orangenscheibe	0,2 l	9,00 €
Angelina Jolie in Love "Hugo" Holundersirup   Prosecco frische Minze   Soda   Beeren   Limette	0,2 l	9,50 €
Alte Schmiede Rosmarin Spritz Prosecco   Limetten   Beeren hausgemachter Rosmarinsirup	0,2 l	9,50 €

### Alkoholfrei

Johnny Depp`s Fruchtpunsch Ananassaft   Maracujanektar   Orangensaft   Mangonektar   Erdbeersirup <sup>2</sup>   Lime Juice   Zitronensaft	0,3 l	8,00 €
Helene Fischer "Hugo" Ginger Ale   Holundersirup   Limette   frische Minze   Beeren	0,3 l	8,00 €

### Finger Food Starter

... ein Gedicht für den Gaumen

- \* Zwiebel- oder Gemüsequiche // 4,00€
- \* Tomate-Mozzarella mit Rucola Pesto // 4,00€
- \* Leichte Süßkartoffel-Curry-Ingwer-Kokosmilch-Suppe // 4,00€  
Bambusstreifen | Ananas | geröstete Kokosraspeln
- \* Spieß mit Hähnchen & Garnele, dazu Chili-Dip // 4,50 €
- \* Rinder-Spieß mit Dijonsenf Dip // 5,00 €
- \* Thunfischtatar mit Avocado-Creme // 6,00€
- \* Dry aged Rinderfrikadelle | BBQ Sauce // 6,00€
- \* Hausgemachte Trüffel-Tortelloni // 6,00 €

Ideal sind 3 Fingerfood`s für den Empfang...

# GENUSS PUR ...

## No. 1

### „George Clooney“

#### VORSPEISE

U.S. CAESAR SALAD  
Crôutons | Parmesan | Pinienkerne |  
Bunte Tomaten | Karottenstreifen  
12,00€  
oder

SÜSSKARTOFFEL-CURRY-INGWER-  
KOKOSMILCH-SUPPE (VEGAN)  
Bambusstreifen | Ananas |  
geröstete Kokosraspeln  
11,00€

#### HAUPTGANG

RUMPSTEAK  
VOM BLACK ANGUS-RIND  
Karamellisierte Rosmarin-Kartoffeln |  
Pfannengemüse | Portwein-Jus |  
Kräuterbutter  
47,00€

oder

UNSER PERLENKUSS  
Teriyaki King-Ora-Lachs  
Blumenkohl-Curry | Glasnudeln |  
Shiitake Pilze | Mango-Chili-Sauce  
32,00€

oder

DAS BESTE AUS OMA'S KÜCHE  
Spinat-Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta |  
Ratatouille Gemüse | Cashewkerne |  
Ziegenfrischkäse  
23,00€

#### DESSERT

BOURBON VANILLE CRÉME BRÛLÉE  
Erdbeerkompott | Salted Caramel Ice Cream  
14,50€

## No. 2

### „NICOLE KIDMAN“

#### VORSPEISE

KNACKIGER BLATTSALAT (VEGAN)  
Bunte Tomaten | Brotchip |  
karamellierte Nüsse |  
Traubenkern-Balsamico-Dressing |  
marinierte Freilandgurke  
11,00€

oder

SELIGENSTÄDTER SCHAUMSÜPPCHEN  
von Wald- & Wiesenkräutern |  
Käse-Croutons  
11,00€

oder

SPANFERKEL SCHINKEN  
Pistazien-Creme | Linsen |  
Rucola | Preiselbeeren  
14,00€

#### HAUPTGANG

RINDERROULADE KLASSISCH  
saure Gurken | Speck | Zwiebeln |  
Kartoffel-Lauch-Püree |  
Vichykarotten mit Butterzwiebeln  
28,00€

oder

DAS BESTE VON MAMA  
Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm |  
Pinienkerne | Parmesan | Zuckerschoten |  
frisch gehobelter Trüffel  
26,00€

oder

MÜRITZER ZANDERFILET  
MIT MEERRETTICHKRUSTE  
gebratene Blutwurst | Rahm-Chili-Sauerkraut |  
Kartoffelpüree | Ahornsirup  
29,00€

#### DESSERT

HALBFLÜSSIGES KÜCHLEIN  
VON DER GUANAJA SCHOKOLADE  
Ananas-Chili-Kompott | Pistazieneis  
13,50€

## No. 3

### „PAUL NEWMAN“

#### VORSPEISE

ALTE SCHMIEDE FAVOURITE  
Rinderfiletcarpaccio „frisch geklopft“  
Tropical-Trüffel-Mayonnaise |  
Parmesan | Rucola | Pinienkerne |  
Zitronen-Olivenöl | frisch gehobelter Trüffel  
21,00€

oder

HUMMERSCHAUMSUPPE  
Garnelen | Crôutons  
14,00€

#### HAUPTGANG

RINDERFILET MIGNON (180GR.)  
DAS BESTE FILET DER WELT!  
Pommes frites mit Estragon & Parmesan |  
knackiges Pfannengemüse | Portweinjus |  
Sauce Béarnaise  
49,00€

oder

WOLFSBARSCHFILET IN DER PAPILOTTE  
gefüllt mit Oliven und Gemüse |  
karamellisiert Rosmarinkartoffeln  
28,00€

oder

SIZILIANISCHE PACCHERI NUDELN  
Burrata | Pistaziencreme |  
Mango-Chili-Koriander-Pesto | Macadamia  
24,00€

#### DESSERT

ORIGINAL KAISERSCHMARRN  
Apfelmus | Vanilleeis | Vanillesauce  
16,00€

## No. 4

### „JULIA ROBERTS“

#### VORSPEISE

CAPRESE-BLÜMCHEN  
Burrata | bunte Tomaten | Mango-Chili-  
Koriander-Dip | Pinienkerne | Rucolabett  
18,00€

#### ZWISCHENGANG

LEICHTE PARMESANSUPPE  
Croutons  
12,00€

#### HAUPTGANG

UNSER SURF & TURF  
Mr. Rinderfilet & Riesengarnelen |  
Grüne Pfeffersauce | karamellierte  
Rosmarinkartoffeln | Pfannengemüse  
58,00€

oder

OCHSENBÄCKCHEN  
24 STUNDEN GEGART  
Limetten-Linguine in Champagnerrahm |  
Burgunder Jus | grüner Sesam-Spargel |  
frisch gehobelter Trüffel  
35,00€

oder

STEINPILZ GNOCCHI  
Safran-Gorgonzola | Feigen | Walnüsse  
24,00€

#### DESSERT

ERTRUNKEN IM LUXUS  
“SORBET VARIATION“ (VEGAN)  
\*Mango-Maracuja-Sorbet mit  
Grey Goose Wodka aufgegossen  
\*Schwarze Johannisbeere Sorbet  
mit einem Schuss  
„Alte Schmiede Marillenlikör“ |  
Beeren-Tanz  
15,00€

## No. 5

### „KEVIN COSTNER“

Vegetarisches Menü

#### VORSPEISE

CAPRESE BLÜMCHEN  
Burrata | bunte Tomaten |  
Mango-Chili-Koriander-Dip |  
Pinienkerne | Rucolabett  
18,00€

oder

SÜSSKARTOFFEL-CURRY-INGWER-  
KOKOSMILCH-SUPPE (VEGAN)  
Bambusstreifen | Ananas |  
geröstete Kokosraspeln  
11,00€

#### HAUPTGANG

DAS BESTE VON MAMA  
Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm |  
Pinienkerne | Parmesan |  
Zuckerschoten | frisch gehobelter Trüffel  
26,00€

oder

DAS BESTE AUS OMA'S KÜCHE  
Spinat-Ravioli gefüllt mit Frischkäse |  
Ratatouille Gemüse | Cashewkerne |  
Ziegenfrischkäse  
23,00€

#### DESSERT

ORIGINAL KAISERSCHMARRN  
Apfelmus | Vanilleeis | Vanillesauce  
16,00€

## No. 6

### „MEG RYAN“

Veganes Menü

#### VORSPEISE

SÜSSKARTOFFEL-CURRY-INGWER-  
KOKOSMILCH-SUPPE  
Bambusstreifen | Ananas |  
Geröstete Kokosraspel  
11,00€

#### Zwischengericht

POKE BOWL  
Rote Beete | Cashewkerne | Reis | Wakame  
Salat | Soja-Süß-Sauer | Gurken |  
Avocado | Linsen  
13,00€

#### Hauptgang

GERÄUCHERTER TOFU  
Reis | Gemüsebouquet |  
Tomaten-Kokosmilch  
25,00€

#### Dessert

PISTAZIEN-KOKOSMILCH  
PANNA COTTA  
Mango Püree | geröstete Kokosraspeln  
13,00€

# Weihnachtsempfehlung

Von 01. November 2024 - Ende Dezember

## VORSPEISE

### JUNGER FELDSALAT

Gänseleber | Orangen | Kürbisconfit | Portwein Jus  
20,00€

## ZWISCHENGERICHT

### MARONEN-SCHAUMSÜPPCHEN

Portwein-Maronen |  
Kokosmilch | Croutons  
13,00€

## HAUPTGANG

### FRÄNKISCHE FREILAND

GÄNSEKEULE ODER -BRUST AUS DEM ROHR  
Apfel-Rotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel  
in Butterbrösel | karamellierte Portwein-Maronen  
37,00€

oder

### STIELKOTELETT VOM DUROC SCHWEIN

Waldpilzragout | Schupfnudeln  
36,00€

oder

### ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

geschmorter Speck-Wirsing | Haselnusspätzle |  
Preiselbeeren  
38,00€

## DESSERT

### WEIHNACHTLICHE SÜSSE VARIATION

Walnuss Parfait | Marillen Topfenknödel |  
Christstollenkonfekt  
14,00€

3-Gang Menü 69,- €

4-Gang Menü 79,- €

# Ganze Gans Menü

## Vorspeise

### JUNGER FELDSALAT

Gänseleber | Orangen | Kürbisconfit |  
Portwein Jus

## Zwischengericht

### MARONEN-SCHAUMSÜPPCHEN

Portwein Maronen | Kokosmilch | Croutons

## Hauptgang

GANZE GANS GEFÜLLT MIT ORANGEN,  
ÄPFELN UND ZWIEBELN

Apfel-Rotkohl |  
karamellierte Portwein-Maronen  
hausgemachte Kartoffelknödel  
in Butterbrösel

## Dessert

### WEIHNACHTLICHE SÜSSE VARIATION

Walnuss Parfait |  
Marillen Topfenknödel |  
Christstollenkonfekt

3-Gang Menü 69,- €

4-Gang Menü 79,- €

# Heiligabend

*24. Dezember 2024*

## Vorspeise

GÄNSELEBERMOUSSE IN  
LEBKUCHEN-WALNUSS-CRUNCH  
Cumberlandsauce | Feldsalat

## Zwischengericht

PASTINACKENCREMESUPPE  
Feigen & Datteln

## Hauptgang

HIRSCHMEDAILLON  
UNTER DER WALDPILZHAUBE  
Wirsing Gemüse | Herzoginkartoffeln  
oder  
GEGRILLTES SAIBLINGSFILET  
Mandel-Limetten-Risotto

## Dessert

LEBKUCHENMOUSSE  
Walnusseis | Beeren in Zimtsabayone

89,-€ p.P.