



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

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
Sparkasse Langen Seligenstadt | IBAN DE74506521240001131556 | BIC: HELADEF1SLS | SteuerNr.: 3581232967

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 ² 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
9,90€

HAUPTGANG

RUMPSTEAK
VOM BLACK ANGUS-RIND
Karamellierte Rosmarin-Kartoffeln |
Pfannengemüse | Portwein-Jus |
Kräuterbutter
38,00€

oder

UNSER PERLENKUSS
Teriyaki King-Ora-Lachs
Trüffelrisotto | Babyspinat mit grünem
Sesampargel |
Kräuter-Zitronen-Olivenöl-Dip
28,90€

oder

DAS BESTE AUS OMA'S KÜCHE
Spinat-Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta |
Ratatouille Gemüse | Cashewkerne |
Ziegenfrischkäse
18,90,00€

DESSERT

BOURBON VANILLE CRÉME BRÛLÉE
Erdbeerkompott | Salted Caramel Ice Cream
13,90€

No. 2

„NICOLE KIDMAN“

VORSPEISE

KNACKIGER BLATTSALAT (VEGAN)
Bunte Tomaten | Brotchip |
karamellierte Nüsse |
Traubenkern-Balsamico-Dressing |
marinierte Freilandgurke
8,90€

oder

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

HAUPTGANG

RINDERROULADE KLASSISCH
saure Gurken | Speck | Zwiebeln |
Kartoffel-Lauch-Püree |
Vichykarotten mit Butterzwiebeln
26,90€

oder

DAS BESTE VON MAMA
Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm |
Pinienkerne | Parmesan | Zuckerschoten |
frisch gehobelter Trüffel
22,90€

oder

LOUP DE MER
IM GANZEN GEBRATEN
karamellierte Rosmarinkartoffeln |
knackiges Pfannengemüse |
Kräuter-Zitronen-Olivenöl-Dip
29,90€

DESSERT

HALBFLÜSSIGES KÜCHLEIN
VON DER GUANAJA SCHOKOLADE
Ananas-Chili-Kompott | Pistazieneis
11,90€

No. 3

„PAUL NEWMAN“

VORSPEISE

ALTE SCHMIEDE FAVOURITE
Rinderfiletcarpaccio „frisch geklopft“
Tropical-Trüffel-Mayonnaise |
Parmesan | Rucola | Pinienkerne |
Zitronen-Olivenöl | frisch gehobelter Trüffel
18,90€

oder

HUMMERSCHAUMSUPPE
Garnelen | Crôutons
13,90€

HAUPTGANG

RINDERFILET MIGNON (180GR.)
DAS BESTE FILET DER WELT!
Pommes frites mit Estragon & Parmesan |
knackiges Pfannengemüse |Portweinjus|
Sauce Béarnaise
39,00€

oder

DORADE ROYAL IM GANZEN GEBRATEN
karamellierte Rosmarinkartoffeln |
knackiges Pfannengemüse |
Kräuter-Zitronen-Olivenöl-Dip
28,90€

oder

SIZILIANISCHE PACCHERI NUDELN
Burrata | Pistaziencreme |
Mango-Chili- Pesto | Macadamia
19,90€

DESSERT

ORIGINAL KAISERSCHMARRN
Apfelmus | Vanilleeis | Vanillesauce
14,90€

No. 4

„JULIA ROBERTS“

VORSPEISE

CAPRESE-BLÜMCHEN
Burrata | gebackene Tomaten in Pankobrot |
hausgemachtes Basilikum-Pesto | Pinienkerne |
Rucolabett | Balsamico Creme
16,90€

ZWISCHENGANG

LEICHTE PARMESANSUPPE
Croutons
11,00€

HAUPTGANG

UNSER SURF & TURF
Mr. Rinderfilet & Riesengarnelen |
Grüne Pfeffersauce | karamellierte
Rosmarinkartoffeln | Pfannengemüse
48,00€

oder

OCHSENBÄCKCHEN
24 STUNDEN GEGART
Trüffel-Limetten-Linguine in Champagnerrahm |
Burgunder Jus | grüner Sesam-Spargel |
frisch gehobelter Trüffel
28,90€

oder

STEINPILZ GNOCCHI
Steinpilze in Rahm | Feigen | Walnüsse
17,90€

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
12,90€

No. 5

„KEVIN COSTNER“

Vegetarisches Menü

VORSPEISE

CAPRESE BLÜMCHEN

Burrata | gebackene Tomaten in Pankobrot |
hausgemachtes Basilikum-Pesto | Pinienkerne |
Rucolabett | Balsamico Creme
16,90€

oder

SÜSSKARTOFFEL-CURRY-INGWER- KOKOSMILCH-SUPPE (VEGAN)

Bambusstreifen | Ananas |
geröstete Kokosraspeln
9,90€

HAUPTGANG

DAS BESTE VON MAMA

Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm |
Pinienkerne | Parmesan |
Zuckerschoten | frisch gehobelter Trüffel
22,90€

oder

DAS BESTE AUS OMA'S KÜCHE

Spinat-Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta |
Ratatouille Gemüse | Cashewkerne |
Ziegenfrischkäse
18,90€

DESSERT

ORIGINAL KAISERSCHMARRN

Apfelmus | Vanilleeis | Vanillesauce
14,90€

No. 6

„MEG RYAN“

Veganes Menü

VORSPEISE

SÜSSKARTOFFEL-CURRY-INGWER- KOKOSMILCH-SUPPE

Bambusstreifen | Ananas |
Geröstete Kokosraspel
9,90€

Zwischengericht

POKE BOWL

Rote Beete | Cashewkerne | Reis | Wakame
Salat | Soja-Süß-Sauer | Gurken |
Avocado | Granatapfelkerne
11,90€

Hauptgang

GERÄUCHERTER TOFU

Reis | Gemüsebouquet |
Tomaten-Kokosmilch
019,90€

Dessert

PISTAZIEN-KOKOSMILCH

PANNA COTTA

Mango Püree | geröstete Kokosraspeln
11,90€

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.