



MENÜVORSCHLÄGE 2022

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 2022** 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 unser Restaurantleiter Herr Öztürk 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 40 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.

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

Erkan Öztürk (Restaurantleiter)

Guido Neuhoff (Chefkoch)

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 | BLZ HELADEF1SLS | Steuer Nr.: 3581232967

www.alte-schmiede-seligenstadt.de

| | | |
|---|-------|--------|
| Prosecco Martini Brut Spumante Friaul | 0,1 l | 6,50 € |
| Fiero Spritz Martini Prosecco Spumante Tonic Water Orangenscheibe | 0,2 l | 8,50 € |
| 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 € |
| <u>Alkoholfrei</u> | | |
| Johnny Depp`s Fruchtpunsch Ananassaft Maracujanektar Orangensaft Mangonektar Erdbeersirup ² Lime Juice Zitronensaft | 0,3 l | 7,50 € |
| Helene Fischer "Hugo" Ginger Ale Holundersirup Limette frische Minze Beeren | 0,3 l | 7,50 € |

Finger Food Starter

... ein Gedicht für den Gaumen

- * Zwiebel- oder Gemüsequiche
- * Tomate-Mozzarella mit Rucola Pesto
- * Leichte Parmesansuppe mit Basilikum Pesto
3,00 €
- * Spieß mit Hähnchen & Garnele, dazu Chili-Dip
- * Jakobsmuschel mit Mango Chutney
3,50 €
- * Rinder-Spieß mit Dijonsenf Dip
4,00 €
- * Thunfischtatar mit Avocado-Creme
- * Rindertartar auf Rote Beete-Carpaccio
- * Hausgemachte Trüffel-Tortelloni
5,00 €

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



GENUSS PUR ...

No. 1

„George Clooney“

VORSPEISE

FRISCHER SPINATSALAT
Überbackener Schafskäse |
gebratene Waldpilze |
geröstete Sonnenblumen & Kürbiskerne

oder

LEICHTE -ZITRONENGRAS-
KOKOSMILCH-
CURRY-INGWER-SUPPE
Limettenöl | Bambusstreifen |
Seligenstädter Rauchforelle

HAUPTGANG

RUMPSTEAK
VOM BLACK ANGUS-RIND
Karamellierte Rosmarin-Kartoffeln |
Pfannengemüse | Portwein-Jus |
Kräuterbutter

oder

EDELLUST AUS DEM MEER
Yellow-Fin-Thunfisch (Rare) im
Sesammantel | Teriyaki King-Ora-Lachs |
Wildfang Riesengarnelen gegrillt |
hausgemachte Trüffel-Tortelloni in
Champagnerrahm | Pinienkerne |
frisch gehobelter Trüffel

oder

DAS BESTE AUS OMA'S KÜCHE
Spinat-Ravioli gefüllt mit Frischkäse |
Tomaten-Kompott | Cranberry
Ziegenkäse | karamellierte Nüsse

DESSERT

BOURBON VANILLE CRÉME BRÛLÉE
Pistazieneis | Waldbeeren

3- Gang Menü 49€

No. 2

„NICOLE KIDMAN“

VORSPEISE

KNACKIGER BLATTSALAT
Kirschtomaten | Brotchip |
karamellierte Nüsse |
Traubenkern-Balsamico-Dressing |
Marinierte Freilandgurke

oder

SELIGENSTÄDTER
SCHAUMSÜPPCHEN
von Wald- & Wiesenkräutern |
Käse-Croutons

HAUPTGANG

BIO MAISPOULARDENBRUST
im Speckmantel
glasierte Zuckerschoten |
Violettes Trüffelpüree | Burgunder Jus

oder

URLAUBSFIEBER
Parpadelle | Spanische Chorizo |
Paprika | Tomaten | Kräuterschmand |
Oliven | Parmesan

oder

UNSER PERLENKUSS
TERIYAKI KING-ORA-LACHS
„Edelster Lachs der Welt“
Wasabi-Piemont-Risotto |
Babyspinat mit grünem Sesam-Spargel

DESSERT

MASCARPONE-NUSS-TARTE
Sablé | Vanilleeis | Browni crunch

3- Gang Menü 45€

No. 3

„PAUL NEWAN“

VORSPEISE

U.S. CAESAR SALAD

Crôutons | Parmesan | Pinienkerne |
Kirschtomaten | Karottenstreifen

oder

LEICHTE PARMESANSUPPE

Basilikum Pesto | Crôutons

HAUPTGANG

RINDERFILET MIGNON (180GR.)

DAS BESTE FILET DER WELT!

Pommes frites mit

Estragon & Parmesan |

knackiges Pfannengemüse | Portweinjus |

Sauce Béarnaise

oder

ATLANTIK SEEZUNGE

IM GANZEN GEBRATEN

karamellierte Rosmarinkartoffeln |

Knackiges Pfannengemüse

oder

BURRATA LINGUINE

Cherrytomaten | hausgemachtes

Basilikum-Pesto | Pinienkerne | Rucola

DESSERT

HALBFLÜSSIGES KÜCHLEIN

VON DER GUANAJA SCHOKOLADE

Erdbeere Sorbet | Amarena Kirschen

3- Gang Menü 55€

No. 4

„JULIA ROBERTS“

VORSPEISE

FIT FOR FUN

Gelbflossen-Thunfisch-Etagere |
Sashimi | Tatar | Minutensteak |
Avocadocreme | Sesam-Sojasoße |
eingelegter Ingwer | Wasabi |
Sesam-Algen-Salat

ZWISCHENGANG

CREMIGE STEINPILZSUPPE

Gebackener Büffelmozzarella

HAUPTGANG

UNSER SURF & TURF

Mr. Rinderfilet & Riesengarnelen |
Grüne Pfeffersauce | karamellierte
Rosmarinkartoffeln | Pfannengemüse

oder

OCHSENBÄCKCHEN

24 STUNDEN GEGART

getrüffelte Linguine | Burgunder Jus |
grüner sesam-Spargel |
frisch gehobelter Trüffel

oder

PARMESAN GNOCCHI

in Babyspinat-Rahm | Cherrytomaten |
grüner Spargel | Cashewkerne

DESSERT

ERTRUNKEN IM LUXUS

“SORBET VARIATION“

*Erdbeer-Sorbet mit

Grey Goose Wodka aufgegossen

*Limetten-Sorbet mit einem Schuss

„Alte Schmiede Marillenlikör“ |

Beeren-Tanz

4- Gang Menü 62€

No. 5

„KEVIN COSTNER“

Vegetarisches Menü

VORSPEISE

CAPRESE BLÜMCHEN

Burrata | gebackene Tomaten in
Pankobrot | hausgemachtes Basilikum-
Pesto | Pinienkerne | Balsamicocrème |
Rucolabett

oder

MINISTRONE

Klare Tomatenessenz | Reis |
feines Gemüse

HAUPTGANG

DAS BESTE VON MAMA

Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm |
Pinienkerne | Parmesan |
Zuckerschoten | frisch gehobelter Trüffel

oder

PARMESAN GNOCCHI

In Babyspinat-Rahm | Cherrytomaten |
grüner Spargel | Cashewkerne

DESSERT

VEGAN CHOCOLATE PASSION-CAKE

Reiscrisp | Kokos-Raspeln |
Limetten-Sorbet

3- Gang Menü 42€

NO.7

“FAMILIEN EXTRAVAGANZA DELUXE”

ab 10 Personen

VORSPEISE

- *Couscous Salat *Riesengarnelen
- *Trüffel-Tortelloni & Rinderfilet-Carpaccio *Thunfischtatar mit Avocadocreme
- *Pulpo Royal
- *Burrata mit gebackenen Tomaten in Pankobrot
- *Zitronengras-Kokosmilch-Curry-Ingwer-Suppe

HAUPTGANG

- BBQ GRILLPLATTE
- *Rumpsteak *Rib-Eye-Steak
- *Dry Aged Clubsteak
- *Rinderfilet * saftiges Lammkarree
- *BBQ Sauce *Sauce Bearnaise *Portwein-Jus
- *3-erlei Saucen

BEILAGEN

- Pommes frites mit Estragon & Parmesan
- Violettes Trüffelpüree
- knackiges Pfannengemüse
- Babyspinat mit grünem Sesam Spargel

DESSERT PLATTE

- *Bourbon Vanille Crème Brûlée
- * Halbflüssiges Schokoladenküchlein
- *Mascarpone-Nuss-Tarte
- *Vegan Chocolate Passion-Cake
- *Amarena Kirschen
- * Vanilleeis
- *Erdbeersorbet

p.P. 85€

**Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!**

Ihr Team der Alten Schmiede

