

# Königlicher Genuss

Bei einem Streifzug durch die Altstadt von Seligenstadt mit ihren historischen Fachwerkhäusern, lohnt sich ein Besuch im Restaurant Alte Schmiede, mit einer großen Terrasse und direkt am Marktplatz. Meryem und Hasan Dikme verwöhnen ihre Gäste 364 Tagen im Jahr mit ausgezeichneten Fleischspezialitäten und einer erlesenen Auswahl an Weinen und Champagner.



© Fotos: Stephan Maka

In der Alten Schmiede erleben Sie eine einzigartige Atmosphäre in historisch charmanten Fachwerk, kombiniert mit moderner Architektur. Das Ehepaar Dikme, das die Alte Schmiede seit 2011 betreibt, legt großen Wert auf hohe Qualität.

Serviert wird ausschließlich australisches Black Angus-Fleisch mit Wagyu-Anteil, das dadurch besonders zart ist und ein sensationelles Geschmackserlebnis garantiert. Das überzeugt garantiert die Feinschmecker.

Oberstes Gebot bei der Zubereitung ist, ausschließlich frische Produkte aus der Region zu verwenden. Das gilt für die Abendkarte und für den preisgünstigen Mittagstisch. Dikme betont, dass die Steaksaucen (Portwein-Jus,

Sauce Béarnaise oder Meaux-Sensauce) sowie die Pasta, die von einem italienischen Teigmeister hergestellt werden, alle hausgemacht sind.

Neben den Fleischgerichten bietet die saisonale Speisekarte Fisch,

Meeresfrüchte und vegetarische Gerichte an. Küchenchef Guido Neuhoff überzeugt dabei mit den genussvollen Beilagen wie Kartoffelpüree mit Trüffeln, Waldpilzen mit Kirschtomaten oder karamellierte Rosmarinkartoffeln.



Meryem und Hasan Dikme



## Das Besondere

Wir bieten unseren Gästen, die ihren Besuch in der Alten Schmiede zu einem besonderen Erlebnis werden lassen wollen, einen exklusiven VIP-Shuttle Service an. Ein Range Rover holt die Gäste ab und bringt sie nach dem Restaurantbesuch wieder zurück. Bei einem Glas Moët & Chandon Rosé Imperial wird man schon auf der Fahrt auf einen stilvollen Abend eingestellt.

### Überschrift Englisch

 Wir bieten unseren Gästen, die ihren Besuch in der Alten Schmiede zu einem besonderen Erlebnis werden lassen wollen, einen exklusiven VIP-Shuttle Service an. Ein Range Rover holt die Gäste ab und bringt sie nach dem Restaurantbesuch wieder zurück. Bei einem Glas Moët & Chandon Rosé Imperial wird man schon auf der Fahrt auf einen stilvollen Abend eingestellt.

## Alte Schmiede

Marktplatz 14 | 63500 Seligenstadt  
 Telefon: +49 (0)6182.84 10 665  
[info@alte-schmiede-seligenstadt.de](mailto:info@alte-schmiede-seligenstadt.de)  
[www.alte-schmiede-seligenstadt.de](http://www.alte-schmiede-seligenstadt.de)


Die Leidenschaft des Gastronoms, der aus Frankfurt kommt, spiegelt sich auf der Weinkarte wieder. Erlesene Weine aus aller Welt, die von Dikme selbst ausgewählt werden, finden hier ihren Platz.

Für Feierlichkeiten stehen neben dem Gastraum mit 50 Plätzen, das Separee für bis zu 20 Gästen und der 400 Jahre alte Gewölbekeller zur Verfügung. In der Alten Schmiede zu feiern ist ein besonderes Erlebnis und macht jede Feier zu einem Highlight. Auf der weitläufigen Terrasse mit 100 Plätzen genießen Sie das besondere Ambiente. Auch für die Terrasse werden Reservierungen angenommen.

Das Besondere:

Wir bieten unseren Gästen, die ihren Besuch in der Alten Schmiede zu einem besonderen Erlebnis werden lassen wollen, einen exklusiven VIP-Shuttle Service an. Ein Range Rover holt die Gäste ab und bringt sie nach dem Restaurantbesuch wieder zurück. Bei einem Glas Moët & Chandon Rosé Imperial wird man schon auf der Fahrt auf einen stilvollen Abend eingestellt.

### Königlicher Genuss

 Bei einem Streifzug durch die Altstadt von Seligenstadt mit ihren historischen Fachwerkhäusern, lohnt ein Besuch im Restaurant Alte Schmiede, mit einer großen Terrasse, direkt am Marktplatz. Meryem und Hasan Dikme verwöhnen ihre Gäste 364 Tagen im Jahr, mit ausgezeichneten Fleischspezialitäten, einer erlesenen Auswahl an Weinen und Champagner. Serviert wird ausschließlich australisches Black Angus-Fleisch mit Wagyu-Anteil, das dadurch besonders zart ist und ein sensationelles Geschmackserlebnis garantiert, dass die Feinschmecker überzeugt. Oberstes Gebot bei der Zubereitung ist, ausschließlich frische Produkte aus der Region zu verwenden. Das gilt für die Abendkarte und für den preisgünstigen Mittagstisch. Das Besondere: Wir bieten unseren Gästen, die ihren Besuch in der Alten Schmiede zu einem besonderen Erlebnis werden lassen wollen, einen exklusiven VIP-Shuttle Service an. Ein Range Rover holt die Gäste ab und bringt sie nach dem Restaurantbesuch wieder zurück. Bei einem Glas Moët & Chandon Rosé Imperial wird man schon auf der Fahrt auf einen stilvollen Abend eingestellt.