



## 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 Oktober 2018 – März 2019** vorstellen, die unser Küchenchef & sein Team aus besten Zutaten zusammengestellt hat.

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 Geschäftsführer Herr Dikme gerne über die passenden Weine.

Ihnen stehen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Ein separater Raum mit Blick auf den Marktplatz bietet Platz für 20 Personen. Im 450 Jahre alten Gewölbekeller finden 40 Personen Platz. Den Gastraum, eine Kombination aus Alt und Modern, können wir für 60 Personen reservieren.

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](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  
[www.alte-schmiede-seligenstadt.de](http://www.alte-schmiede-seligenstadt.de)  
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  
| BLZ HELADEF1SLS |  
Steuer Nr.: 3581232967



<b>Riesling Sekt Brut</b> Schloss Reinhartshausen-Rheingau	0,1 l	4,90 €
<b>Champagner Moet &amp; Chandon Imperial Brut</b> Lebhaft   generös   verführerisch	0,1 l	13,00 €
<b>Aperol Spritz</b> Riesling Sekt   Aperol <sup>2 3</sup>   Soda	0,2 l	6,90 €
<b>Angelina Jolie in Love "Hugo"</b> Holundersirup   Prosecco frische Minze   Soda   Beeren	0,2 l	6,90 €
<b>Rosmarin Spritz</b> Riesling Sekt   Limetten   Beeren	0,2 l	6,90 €
<b><u>Alkoholfrei</u></b>		
<b>Johnny Depp`s Fruchtpunsch</b> Ananassaft   Maracujanektar   Orangensaft   Mangonektar   Erdbeersirup <sup>2</sup>   Lime Juice   CrushedIce	0,3 l	5,90 €
<b>Helene Fischer "Hugo"</b> Ginger Ale   Holundersirup   Limette   frische Minze   Beeren	0,3 l	6,40 €

A  
p  
e  
r  
i  
t  
i  
f

### Finger Food Starter

... ein Gedicht für den Gaumen

- \* Zwiebel- oder Gemüsequiche
- \* Tomate-Mozzarella mit Rucola Pesto
- \* Leichte Parmesansuppe mit Basilikum Pesto  
2,50 €
- \* Spieß mit Hähnchen & Garnele, dazu Chili-Dip
  - \* Jakobsmuschel mit Mango Chutney  
3,00 €
  - \* Rinder-Spieß mit Dijonsenf Dip  
3,50 €
- \* Hausgebeizter Graved Lach auf Roten Linsen
  - \* Thunfischtatar mit Avocado-Creme
  - \* Rindertartar auf Rettich-Carpacchio
  - \* Hausgemachte Trüffel-Tortelloni  
4,00 €

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



## No. 1

### „George Clooney“

#### **Frischer Spinatsalat**

Überbackener Schafskäse | gebratene Waldpilze |  
geröstete Sonnenblumen & Kürbiskernen

oder

#### **Tom YamGungSuppe**

Kokos-Ingwer-Zitronengras-Suppe  
Bambusstreifen | feines Gemüse | Hähnchensaté |  
Palmenherzen | Wasserkastanien | Pilze

---

#### **Rinderhüftsteak vom Black-Angus-Rind**

Karamellisierte Rosmarin-Kartoffeln |  
Pfannengemüse | Portweinjus | Kräuterbutter

oder

#### **Steinbuttfilet aus dem Atlantischen Ozean auf der Haut gebraten „ASIA STYLE“**

Aubergine | Bambussprossen | Pilze | in Kokos-Curry-Ingwer-Sud |  
Duftreis | Kurkuma

oder

#### **Hausgemachte Parpadelle**

Burrata Buffalo Mozzarella | Cherrytomaten |  
Basilikum | Pinienkerne

---

#### **Vanille Crème-Brûlée**

Zwetschgenkompott | Vanilleeis

3 - Gang Menü 36 €



No. 2

## "Nicole Kidman"

### **Knackiger Blattsalat**

Kirschtomaten | Brotchip | karamellisierte Nüsse |  
Traubenkern-Balsamico-Dressing | marinierte Freilandgurke

oder

### **Leckerer Steinpilz Cappuccino**

Vanilleschaum | gebackener Büffelmozzarella

---

### **Rumpsteak vom Black-Angus-Rind**

Pommes Frites mit Estragon und Parmesan | Pfannengemüse |  
Portweinjus | Kräuterbutter

oder

### **Das Beste von Mama**

Hausgemachte Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm | Parmesan |  
Zuckerschoten | frischgehobelter Scorzone-Trüffel

oder

### **Edellust aus dem Meer**

Jakobsmuscheln | Riesengarnelen |  
Gelbflossen-Thunfisch in Sesammantel (Rare) |  
hausgemachte Bandnudeln in Kräuterrahm |  
Pinienkerne | feines Gemüse

---

### **Himmlisches Kokosnuss-Cremeeis in der Kokoschale**

Limetten-Vanille-Dressing mit mariniertem Baby-Ananas-Carpaccio |  
Kokoscrunch |

3 - Gang Menü 39€



NO.3

## "Paul Newman"

### **U.S. Caesar Salad**

Crôutons | Parmesan | Pinienkerne | Kirschtomaten |  
Karottenstreifen | Sardellen

oder

### **Minestrone**

Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse

---

### **Rinderfilet Mignon (180 gr.) das beste Filet der Welt!**

Pommes Frites mit Estragon & Parmesan |  
knackiges Pfannengemüse | Portweinjus | Sauce Béarnaise

oder

**Atlantik Seezunge** im Ganzen gebraten  
Gemüse-Frischkäse-Risotto | Mandelbutter

oder

### **Das beste aus Oma's Küche**

Ravioli gefüllt mit Pecorino, Basilikum & Pinienkerne |  
Ratatouillegemüse |  
Cranberry Ziegenkäse | karamellisierte Nüsse

---

### **Maronen-Nugat-Törtchen**

Brombeer-Hibiskussorbet | Orangen-Anis-Kompott

3 - Gang Menü 44€



NO. 4

## "Julia Roberts"

**FIT FOR FUN** Gelbflossen-Thunfisch-Etagere  
Sashimi | Tatar | Minutensteak | Avocado-creme | Sesam-Sojasoße  
eingelegter Ingwer | Wasabi | Sesam -Algen-Salat

---

### **Rinderkraftbrühe**

Kräuter-Frädle | Julienne Gemüse

---

### **Land & Meer**

Gegrilltes Hüftsteak | gebratene Riesengarnelen  
Pommes Frites | Gemüse | Sauce Bénaise

oder

### **Kalbs Rahmgulasch**

HausgeschabteSpätzle | Preiselbeeren | Pilze | Zwiebeln

oder

### **Das Beste von Mama**

Hausgemachte Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm | Parmesan |  
Zuckerschoten | frischgehobelter Scorzone-Trüffel

---

### **Himmliches Kokosnuss-Cremeeis in der Kokoschale**

Limetten-Vanille-Dressing mit mariniertem Baby-Ananas-Carpaccio |  
Kokoscrunch |

4 - Gang Menü 52€



NO. 5

## „Kevin Costner“ Vegetarisches Menü

### Caprese Blümchen

Burrata Buffalo-Mozzarella | Tomaten Carpaccio |  
Basilikum Pesto | Pinienkerne | Panko-Brot |  
Balsamicocrème | Ruccola Bett

oder

### Minestrone

Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse

---

### Das Beste von Mama

Hausgemachte Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm | Parmesan |  
Zuckerschoten | frischgehobelter Scorzone-Trüffel

oder

### Hausgemachte Papardelle

Burrata Buffalo Mozzarella | Cherrytomaten |  
Basilikum | Pinienkerne

---

### Ertrunken im Luxus

Brombeer-Hibiskus Sorbet (mit Champagner aufgegossen)  
Marillensorbet mit einem Schuss „Alte Schmiede Marillenlikör“ | Beeren-Tanz

3- Gang Menü 32€

*Es sind die Begegnungen mit Menschen,  
die das Leben lebenswert machen.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
... Ihr Team der Alten Schmiede ...*

