



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 April 2019 – September 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**

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

Alte Schmiede Menüs 2019 (gültig bis zum 30. September 2019)

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

Riesling Sekt Brut 0,1 l 4,90 €
Schloss Reinhartshausen-Rheingau

**Champagner Moët & Chandon
Imperial Brut** 0,1 l 13,00 €
Lebhaft | generös | verführerisch

Aperol Spritz 0,2 l 6,90 €
Riesling Sekt | Aperol^{2 3} | Soda

Angelina Jolie in Love "Hugo" 0,2 l 6,90 €
Holundersirup | Prosecco
frische Minze | Soda | Beeren

Rosmarin Spritz 0,2 l 6,90 €
Riesling Sekt | Limetten | Beeren

Alkoholfrei

Johnny Depp`s Fruchtpunsch 0,3 l 5,90 €
Ananassaft | Maracujanektar | Orangensaft |
Mangonektar | Erdbeersirup² |
Lime Juice | CrushedIce

Helene Fischer "Hugo" 0,3 l 6,40 €
Ginger Ale | Holundersirup |
Limette | frische Minze | Beeren

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

„ORLANDO BLOOM“

VORSPEISE

HOCHZEITSSÜPPCHEN

Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse
Grießklößchen | Leberklößchen | Eierstich

HAUPTGANG

JUNGE MAISPOULARDENBRUST

„FLORENTINER ART“
gefüllt mit jungem Blattspinat
auf schaumiger Käsesoße
Tomaten-Kräuter-Risotto

DESSERT

PARFAIT VON BITTERER SCHOKOLADE
UND ESPRESSO
auf Himbeerspiegel

3 - Gang Menü 28 €

No. 2

„SANDRA BULLOCK“

VORSPEISE

CREMESÜPPCHEN VON
DER HIESIGEN RAUCHFORELLE
Schwarzbrotcroutons | Anissahne

HAUPTGANG

SCHWEINEFILET „WELLINGTON“
Waldpile im Blätterteigmantel gebacken |
Gebutterte Schupfnudeln

DESSERT

FRÜCHTEPOTPOURRIE
mit Marsalaweinschaum gratiniert

3 - Gang Menü 29 €

KEIN
Genuss

IST VORÜBERGEHEND.

DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST,

IST BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe

No. 3

„TOM HANKS“

VORSPEISE

ESSENZ VON DER
SONNENGEREIFTEN TOMATE
Basilikumnockerln | zerstoßener Wacholder

ZWISCHENGANG

ZART GEGRILLTES ZANDERFILET
gedünsteter Fenchel | Orangerisotto

HAUPTGANG

IN ALTEM BURGUNDER
GESCHMORTES BÄCKCHEN
VOM LANDKALB
junge Fingermöhrrchen im Kohlrabikörbchen |
hausgemachte Plätzchen von der Kartoffel

DESSERT

HEISS TRIFFT KALT
Zart schmelzendes Parfait von der
Bourbonvanille
karamellierte Himbeeren

4 - Gang Menü 32 €

No. 4

„JODIE FOSTER“

VORSPEISE

DUETT
klassisches Rindertatar &
feiner hausgebeizter Lachs
Honig-Senf-Creme | gezupfter
Wiesenkräutersalat

ZWISCHENGANG

„ER HAT DIE SONNE GESEHEN“
Feines Cremesüppchen von grünem Spargel |
Tranche von der geräucherten Entenbrust

HAUPTGANG

BEHUTSAM GEDÜNSTETER
TAFELSPITZ VOM JUNGBULLEN
Meerrettichjus | zartes gebuttertes
Wurzelgemüse | Schlosskartoffeln

DESSERT

KÜHLE CREME VON FRISCHKÄSE UND
WALDBEEREN
Spiegel von Zitrusfrüchten & Vanille

4 - Gang Menü 34 €

No. 5

„GEORGE CLOONEY“

VORSPEISE

FRISCHER SPINATSALAT

Überbackener Schafskäse | gebratene Waldpilze
geröstete Sonnenblumen & Kürbiskernen

oder

WÜRZIGE ESSENZ VOM TAFELSPITZ

feines Gemüse | Kräuter-Frädle | Streifen vom
Tafelspitz

HAUPTGANG

RINDERHÜFTSTEAK VOM BLACK ANGUS-RIND

Karamellierte Rosmarin-Kartoffeln |
Pfannengemüse | Portweinjus | Kräuterbutter

Oder

EDELLUST

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

oder

HAUSGEMACHTE LINGUINI

Burrata Buffalo Mozzarella | Cherry Tomaten |
hausgemachtes Basilikum-Pesto |
Pinienkerne | Rucola

DESSERT

VANILLE CRÈME – BRÛLÉE

Rhabarber-Erdbeer-Kompott |
Joghurt-Rahm-Eis

3 - Gang Menü 36 €

No. 6

„NICOLE KIDMAN“

VORSPEISE

KNACKIGER BLATTSALAT

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

oder

SCHAUMIGE HUMMERSUPPE

mit grünem Thai Curry
Jakobsmuscheln in knusprigen
Filoteig gebacken

HAUPTGANG

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

DORADE ROYAL AUF DER HAUT GEGRILLT

Ofenkartoffel mit Quark | Ratatouille Gemüse |
Meaux Senfsoße

DESSERT

HIMMLISCHES KOKOSNUSS-CREME-EIS IN DER KOKOSSCHALE

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

3 - Gang Menü 39€

NO.7

”PAUL NEWMAN”

VORSPEISE

U.S. CAESAR SALAD

Crôutons | Parmesan | Pinienkerne |
Kirschtomaten |
Karottenstreifen | Sardellen

oder

MINISTRONE

Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse

HAUPTGANG

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

Kräuter-Butterkartoffeln | Nussbutter |
Blattspinat mit Zwiebeln

oder

DAS BESTE AUS OMA'S KÜCHE

Paccheri Nudeln | Ratatouillegemüse |
Cranberry Ziegenkäse | karamellisierte Nüsse

DESSERT

SCHOKOLADENTRAUM

Halbflüssiges Schokoladenküchlein (dunkel) |
Bananen-Minz-Salat |
Amarena-Kirsch-Sorbet

3 - Gang Menü 44€

NO. 8

”JULIA ROBERTS”

VORSPEISE

FIT FOR FUN

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

ZWISCHENGANG

RINDERKRAFTBRÜHE

Kräuter-Frädle | Julienne Gemüse

HAUPTGANG

LAND & MEER

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

oder

SAFTIGER TAFELSPITZ

vom Black Angus Rind

Kräftiger Burgunderrahm-Jus | cremiges
Kartoffelgratin | Speckbohngemüse

oder

DAS BESTE VON MAMA

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

DESSERT

KÄSELEIDENSCHAFT

Lauwarmer Trüffelbrie mit rotem Feigensenf
Birnen Chutney | Trauben- und Walnussbrot

4 - Gang Menü 52€

No. 9

„DAKOTA JOHNSON“

VORSPEISE

PIKANTES TATAR VOM
GELBFLOSSENTHUN
gerösteter Fenchelcarpaccio |
sauer aromatisierter Rucola

ZWISCHENGANG

„KLASSISCH ENGLISCH“
Clear Oxtail Soup |
lauwarme Chesterstange

HAUPTGANG

ZART GEGRILLTES MEDAILLON
VOM SEETEUFEL
getrübte Linguini |
frische Gartenkräuter in Milchschaum

ZART ROSA GEGRILLTES FILET
VOM BLACK ANGUS-RIND
Rosmarin-Thymian-Jus |
confierte Kirschtomaten | Rotweinzwiebeln |
cremiges Kartoffeltörtchen

DESSERT

„HERZHAFT SÜSS“
Variation von französischem Käse,
Trauben & Walnussbrot

5 - Gang Menü 58€

NO. 10

„KEVIN COSTNER“
Vegetarisches Menü

VORSPEISE

CAPRESE BLÜMCHEN
Burrata Buffalo-Mozzarella | gebackene
Tomaten in Pankobrot |
hausgemachtes Basilikum-Pesto |
Pinienkerne | Balsamico Crème | Rucola Bett

oder

MINISTRONE
Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse

HAUPTGANG

DAS BESTE VON MAMA
Hausgemachte Trüffel-Tortelloni |
Champagnerrahm | Parmesan |
Zuckerschoten |
frischgehobelter Scorzone-Trüffel

oder

HAUSGEMACHTE LINGUINI
Burrata Buffalo Mozzarella | Cherry Tomaten
hausgemachtes Basilikum-Pesto |
Pinienkerne | Rucola

DESSERT

ERTRUNKEN IM LUXUS „SORBET
VARIATION“
Amarena Kirsch Sorbet (mit Champagner
aufgegossen)
Rhabarber-Holunder- Sorbet mit einem Schuss
„Alte Schmiede Marillenlikör“ |
Beeren-Tanz

3- Gang Menü 32€