



MENÜVORSCHLÄGE 2019/2020

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 2019 – März 2020** 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 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. 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. 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

Hasan Dikme (Restaurantleiter)
Guido Neuhoff (Chefkoch)

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

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 Lachs auf Roten Linsen
- * Thunfischtatar mit Avocado-Creme
- * Rindertartar auf Rettich-Carpaccio
- * Hausgemachte Trüffel-Tortelloni
4,00 €

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

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. 2

„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 |
frisch gehobelter 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.3

”PAUL NEWMAN”

VORSPEISE

U.S. CAESAR SALAD

Croutons | Parmesan | Pinienkerne |
Kirschtomaten |
Karottenstreifen

oder

SELIGENSTÄDTER
KLOSTER KRÄUTERSUPPE
mit Lachsstreifen

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. 4

”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 |
frisch gehobelter Scorzone-Trüffel

DESSERT

WEISSES SCHOKOLADENSOUFFLE
Halbflüssiges Schokoladenküchlein (weiß) |
Bananen-Minz-Salat |
Amarena-Kirsch-Sorbet

4 - Gang Menü 52€



NO. 5

„KEVIN COSTNER“

Vegetarisches Menü

VORSPEISE

CAPRESE BLÜMCHEN

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

oder

MINISTRONE

Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse

HAUPTGANG

DAS BESTE VON MAMA

Hausgemachte Trüffel-Tortelloni |
Champagnerrahm | Parmesan |
Zuckerschoten |
frisch gehobelter 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€

GANZE GANS MENÜ

ab 01. November 2019

VORSPEISE

KNACKIGER FELDSALAT IN PREISELBEER-DRESSING

Orangen-Schalotten-Konfit |
flambierte Geflügelleber

ZWISCHENGERICHT

LECKERE

MARONEN-PORTWEIN-SUPPE

Milchschaum | Hähnchensaté

HAUPTGANG

GANZE GANS

GEFÜLLT MIT ORANGEN,
ÄPFELN UND ZWIEBELN
Apfel-Rotkohl | hausgemachten
Kartoffelknödeln in Butterbrösel |
karamellisierten Portwein-Maronen

DESSERT

WEIHNACHTLICHE VARIATION

Mandel Crème Brûlée | Orangenmousse |
Zimtparfait

Pro Person 54,00€



WEIHNACHTSMENÜ

KNACKIGER FELDSALAT IN
PREISELBEER-DRESSING
Orangen-Schalottenkonfit |
flambierte Geflügelleber
(Vorspeise) 15,90 €

LECKERE
MARONEN-PORTWEIN-SUPPE
Milchschaum | Hähnchensaté
(Zwischengericht) 9,90 €

BAYERISCHE FREILAND
GÄNSEKEULE ODER -BRUST
AUS DEM ROHR
Apfel-Rotkohl |
hausgemachte Kartoffelknödeln
in Butterbrösel |
karamellierte Portwein-Maronen
(Hauptgericht) 25,50 €

oder

WÜRZIGES HIRSCHKALBSGULASCH
Geschmorte Spitzkohl mit Speck |
Rotweibirne | Haselnusspätzle
(Hauptgericht) 26,50 €

oder

MEDAILLONS VOM IBERICO SCHWEIN
unter der Maronen-Kräuter-Kruste |
würziger Rosenkohl | Kartoffelkrapfen
(Hauptgericht) 26,50 €

WEIHNACHTLICHE VARIATION
Mandel Crème Brûlée | Orangenmousse |
Zimtparfait
(Dessert) 9,50 €

3-Gang Menü 45,- €

4-Gang Menü 55,- €

SILVESTERMENÜ

APERITIF
Moët & Chandon Brut
oder
Helene Fischer „Hugo“ alkoholfrei

VORSPEISE
„SELIGENSTÄDTER RAUCHFORELLE“ &
JAKOBSMUSCHELN
Rettich-Gitter in Miso-Vinaigrette | Mini Rösti |
Knackiger Feldsalat in
Kartoffel-Kürbiskern-Dressing

ZWISCHENGERICHT
HEISSE LIEBE
WÜRZIGES STEINPILZ CAPPUCCINO
SÜPPCHEN
Vanilleschaum | Büffelmozzarella Spieß

GRUSS AUS DER KÜCHE
ERFRISCHENDES HAUSGEMACHTES GIN-
BROMBEER-HIBISKUS-SORBET
im Beerentanz und Champagner aufgegossen

HAUPTGANG
SURF & TURF
AUSTRALISCHES BLACK ANGUS
RINDERFILET MIGNON VOM
LAVASTEINGRILL &
½ KANADISCHER LOBSTER
Hollandaise | feines Grillgemüse | Kartoffelgratin

oder

FANGFRISCHER NORDSEE
ROCHENFLÜGEL GEBRATEN
Hokkaido Kürbis-Vanille-Risotto | glasierter
Fenchel

DESSERT
MARONEN-NUGAT-TÖRTCHEN
Walnusseis | Orangen-Anis-Kompott

Inklusive Aperitif, Menü und Live Musik
99,00€ p. Person

