



# MENÜVORSCHLÄGE 2020 & 2021

---

## 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 September 2020 bis Februar 2021** 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 Gasträum, 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](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

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](mailto:info@alte-schmiede-seligenstadt.de)

Sparkasse Langen Seligenstadt | IBAN DE74506521240001131556 | BLZ HELADEF1SLS | Steuer Nr.: 3581232967

[www.alte-schmiede-seligenstadt.de](http://www.alte-schmiede-seligenstadt.de)

<p><b>Riesling Sekt Brut</b> Schloss Reinhartshausen-Rheingau</p>	<p>0,1 l    6,00 €</p>
<p><b>Champagner Moët &amp; Chandon Imperial Brut</b> Lebhaft   generös   verführerisch</p>	<p>0,1 l    13,00 €</p>
<p><b>Aperol Spritz</b> Riesling Sekt   Aperol<sup>2 3</sup>   Soda</p>	<p>0,2 l    7,50 €</p>
<p><b>Angelina Jolie in Love "Hugo"</b> Holundersirup   Prosecco frische Minze   Soda   Beeren</p>	<p>0,2 l    7,50 €</p>
<p><b>Rosmarin Spritz</b> Riesling Sekt   Limetten   Beeren hausgemachter Rosmarinsirup</p>	<p>0,2 l    7,50 €</p>
<b><u>Alkoholfrei</u></b>	
<p><b>Johnny Depp`s Fruchtpunsch</b> Ananassaft   Maracujanektar   Orangensaft   Mangonektar   Erdbeersirup<sup>2</sup>   Lime Juice   CrushedIce</p>	<p>0,3 l    6,50 €</p>
<p><b>Helene Fischer "Hugo"</b> Ginger Ale   Holundersirup   Limette   frische Minze   Beeren</p>	<p>0,3 l    6,50 €</p>

### 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

VON SONNENGEREIFTEN TOMATEN  
feines Gemüse | Kräuter-Flädle | Shrimps

\*\*\*

HAUPTGANG

#### RINDERHÜFTSTEAK

#### VOM BLACK ANGUS-RIND

Karamellierte Rosmarin-Kartoffeln |  
Pfannengemüse | Portweinjus | Kräuterbutter

oder

#### EDELLUST

Jakobsmuscheln | Riesengarnelen |  
Gelbflossen-Thunfisch  
im Sesammantel (Rare) |  
Blattspinat | Kartoffelpüree mit Ahornsirup |  
Pinienkerne | Parmesan

oder

#### HAUSGEMACHTE LINGUINI

auf geschmortem toskanischem Gemüse |  
Cranberry Ziegenkäse | karamellierte Nüsse

\*\*\*

DESSERT

#### VANILLE CRÈME – BRÛLÉE

Lauwarme Schattenmorellen |  
Walnusseis

3 - Gang Menü 39 €

## No. 2

### „NICOLE KIDMAN“

VORSPEISE

#### KNACKIGER BLATTSALAT

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

oder

#### SELIGENSTÄDTER

#### SCHAUMSÜPPCHEN

von Wald- & Wiesenkräutern |  
Käse-Croûtons

\*\*\*

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 Trüffel

oder

#### SELIGENSTÄDTER

#### BACHFORELLE

in Salbeibutter gebraten | Kräuter-Gnocchi

#### ORIGINAL KAISERSCHMARRN

Zwetschgen-Röster | Vanilleeis

3 - Gang Menü 42€



## NO.3

### ”PAUL NEWMAN”

#### VORSPEISE

##### U.S. CAESAR SALAD

Crôutons | Parmesan | Pinienkerne |  
Kirschtomaten | Karottenstreifen

oder

##### SPINATCREMESUPPE

mit Lachsroulade

#### 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  
karamellierte Rosmarinkartoffeln |  
glasierter grüner Spargel | Dijon-Senf-Soße

oder

##### HAUSGEMACHTE PAPARDELLE

Burrata Buffalo Mozzarella | Cherrytomaten |  
Basilikum-Pesto | Pinienkerne | Rucola |

\*\*\*

#### DESSERT

##### HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Apfel-Anis-Kompott |  
Rhabarber-Holunder-Sorbet

3 - Gang Menü 46€

## NO. 4

### ”JULIA ROBERTS”

#### VORSPEISE

##### FIT FOR FUN

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

\*\*\*

#### ZWISCHENGANG

WÜRZIGE ESSENZ  
VON SONNENGEREIFTEN TOMATEN  
feines Gemüse | Kräuter-Flädle | Shrimps

\*\*\*

#### HAUPTGANG

##### LAND & MEER

gegrilltes Hüftsteak | gebratene Riesengarnelen  
Pommes Frites | Pfannengemüse | Sauce Béarnaise

oder

##### GEGARTES KALBSBÄCKCHEN

Trüffel-Linguine in Champagnerrahm |  
grüner Spargel | Pinienkerne |  
frisch gehobelter Trüffel

oder

##### RICOTTA & SPINAT RAVIOLI

marktfrisches Gemüse | Kräuterschaum |  
Parmesan | Salbei-Butter

\*\*\*

#### DESSERT

##### HIMMLISCHE MOUSSE VARIATION

Limetten-Minze | Bitterschokolade |  
Ananas-Kokos

4 - Gang Menü 54€

## NO. 5

### „KEVIN COSTNER“

#### Vegetarisches Menü

##### VORSPEISE

#### SALAT VON DER BUTTERFRUCHT (AVOCADO)

mit frischer Mango & Orangen | Chili |  
Frühlingszwiebeln | geröstete Mandeln

oder

##### MINISTRONE

Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse

\*\*\*

##### HAUPTGANG

#### DAS BESTE VON MAMA

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

oder

#### ASIA PFANNE PIKANT

Jasminreis | Gemüse aus dem Wok |  
geröstete Cashewkerne | Zuckerschoten |  
Bambussprossen | Wasserkastanien |  
Shitake Pilze

\*\*\*

##### DESSERT

#### CREPES IM ORANGEN KARAMELL

Joghurteis | Orangen-Aniskompott |

3- Gang Menü 36€

## NO. 6

### WEIHNACHTSMENÜ

##### VORSPEISE

JUNGER FELDSALAT  
in Kartoffel-Senf-Dressing  
Pastete vom heimischen Hirsch |  
Cumberland Sauce

\*\*\*

CAPPUCCINO SÜPPCHEN VON DER  
GERÖSTETEN MARONE  
Milchschaum | Hähnchensaté

\*\*\*

##### HAUPTGANG

BAYERISCHE FREILAND GÄNSEKEULE  
ODER -BRUST AUS DEM ROHR  
Apfel-Rotkohl | hausgemachte  
Kartoffelknödel  
in Butterbrösel | karamellierte  
Portwein-Maronen

oder

WACHHOLDERGULASCH VOM  
HIRSCH  
sautierte Pilze | Haselnuss-Butter-  
Schupfnudeln

oder

WILDSCHWEINFILET GEFÜLLT MIT  
RUMPFLAUMEN  
Wirsinggemüse mit Speck | Süßkartoffel  
Pommes | Sauerrahm-Dip

\*\*\*

##### DESSERT

#### WEIHNACHTLICHE SÜSSE VARIATION

Bittermandel Crème Brûlée |  
Bratapfelparfait |  
Haselnusseis

3- Gang Menü 45 €

4- Gang Menü 55 €

WIR FREUEN UNS  
AUF IHREN BESUCH!

Ihr Team der  
Alten Schmiede

