



MENÜVORSCHLÄGE 2021/2022

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 für 2021/2022** 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 Restaurantleiter Herr Öztürk 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 zzgl. ab 24:00 Uhr 250,00€ Aufschlag. 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

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

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

www.alte-schmiede-seligenstadt.de

Prosecco Martini Brut Spumante Friaul	0,1 l	6,00 €
Champagner Moët & Chandon Imperial Brut Lebhaft generös verführerisch	0,1 l 0,75l.	13,00 € 79,00 €
Fiero Spritz Martini Prosecco Spumante Soda	0,2 l	7,50 €
Angelina Jolie in Love "Hugo" Holundersirup Prosecco frische Minze Soda Beeren Limette	0,2 l	7,50 €
Alte Schmiede Rosmarin Spritz Prosecco Limetten Beeren hausgemachter Rosmarinsirup	0,2 l	7,50 €
<u>Alkoholfrei</u>		
Johnny Depp`s Fruchtpunsch Ananassaft Maracujanektar Orangensaft Mangonektar Erdbeersirup ² Lime Juice Zitronensaft	0,3 l	7,00 €
Helene Fischer "Hugo" Ginger Ale Holundersirup Limette frische Minze Beeren	0,3 l	7,00 €

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 €
- * Thunfischtatar mit Avocado-Creme
- * Rindertartar auf Rote Beete-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

HOKKAIDO KÜRBIS-CREME-SUPPE
Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

HAUPTGANG

RUMPSTEAK
VOM BLACK ANGUS-RIND
Karamellierte Rosmarin-Kartoffeln |
Pfannengemüse | Portweinjus | Kräuterbutter

oder

EDELLUST AUS DEM MEER
Yellow-Fin-Thunfisch (Rare)
im Sesammantel gegrillt |
Jakobsmuschel mit Zitronen-Frischkäse im
Blätterteig gebacken | Riesengarnelen gegrillt |
hausgemachte Trüffel-Tortelloni in
Champagnerrahm | Pinienkerne |
frisch gehobelte Trüffel

oder

DAS BESTE AUS OMA'S KÜCHE
Hausgemachte Linguine in
Vanille-Kürbis-Rahm | Cranberry-Ziegenkäse |
karamellierte Nüsse

DESSERT

BITTERMANDEL-CRÈME – BRÛLÉE
Bratapfel Parfait | Walnusseis

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

MAISPOULARDENBRUST
gefüllt mit Tomaten & Büffelmozzarella |
Safran-Kürbis-Risotto | Burgunder-Jus

oder

TRIANGOLI
Gefüllt mit Rucola & Ricotta | Salbei-Butter |
Waldpilze | Cashewkerne

oder

WOLFSBARSCHFILET
Flagolet Bohnenkerne |
Ofenkartoffel mit Kräuterquark

ZARTBITTER
SCHOKOMOUSSE
Brownie-Brösel | Mango-Maracuja-Sorbet

3 - Gang Menü 45 €

3 - Gang Menü 42€



NO.3

”PAUL NEWMAN”

VORSPEISE

U.S. CAESAR SALAD

Crôutons | Parmesan | Pinienkerne |
Kirschtomaten | Karottenstreifen

oder

KLARE OCHSENSCHWANZ SUPPE

feines Gemüse | Käsestange

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 TAGLIATELLA

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

DESSERT

HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Joghurtrahmeis | Beeren

3 - Gang Menü 49€

NO. 4

”JULIA ROBERTS”

VORSPEISE

FIT FOR FUN

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

ZWISCHENGANG

LEICHTE PARMESANSUPPE

Tempura-Curry-Hähnchen | Basilikum-Pesto

HAUPTGANG

LAND & MEER

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

oder

GEGARTES KALBSBÄCKCHEN

24 STUNDEN GEGART

hausgemachtes Trüffelkartoffel-Püree |
Burgunder-Jus |
frisch gehobelter Trüffel

oder

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

in frischem Steinpilz-Rahm | Parmesan |
geröstete Pistazien

DESSERT

ORIGINAL KAISERSCHMARRN

Zwetschgen-Röster | Vanilleeis

4 - Gang Menü 62€



NO. 5

„KEVIN COSTNER“

Vegetarisches Menü

VORSPEISE

CAPRESE-BLÜMCHEN

Burrata | gebackene Tomaten in Pankobrot |
hausgemachtes Basilikum-Pesto | Pinienkerne |
Balsamicocrème | Rucolabett

oder

MINISTRONE

Klare Tomatenssenz | Reis | feines Gemüse

HAUPTGANG

DAS BESTE VON MAMA

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

oder

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

in frischem Steinpilz-Rahm | Parmesan |
geröstete Pistazien

DESSERT

MARILLEN TOPFEN-KNÖDEL

IM NUSSMANTEL

Vanilleeis | Beeren

3- Gang Menü 39€

NO. 6

WEIHNACHTS- EMPFEHLUNG

JUNGER FELDSALAT IN KARTOFFEL-SENF-DRESSING

Pastete vom heimischen Hirsch |
Cumberland Sauce
(Vorspeise) 15,90 €

MARONEN-SCHAUMSÜPPCHEN

Gebackener Büffelmozzarella |
Rotwein-Maronen
(Zwischengericht) 10,90 €

FRÄNKISCHE FREILAND GÄNSEKEULE ODER

-BRÜST AUS DEM ROHR

Apfel-Rotkohl |
hausgemachte Kartoffelknödel
in Butterbrösel |
karamellierte Portwein-Maronen
(Hauptgericht) 34,90 €

MEDAILLON VOM HIRSCHRÜCKEN UNTER DER PANKOHAUBE

Speckrosenkohl | Mohn-Schupfnudeln
(Hauptgericht) 29,90 €

WILDSCHWEINROULADE

GEFÜLLT MIT WIRSING & SPECK

Gebratene Waldpilze | Serviettenknödel
(Hauptgericht) 28,90 €

WEIHNACHTLICHE SÜSSE VARIATION

Bittermandel Crème Brûlée |

Bratapfelparfait | Walnusseis
(Dessert) 10,90 €

3-Gang Menü 49,- €

4-Gang Menü 59,- €

NO.7

“FAMILIEN EXTRAVAGANZA DELUXE”

ab 10 Personen

VORSPEISE

*Couscous Salat *Riesengarnelen *Jakobsmuschel in Zitrone Blätterteig
*Trüffel-Tortelloni & Rinderfilet-Tatar*Thunfischtatar mit Avocadocreme
*Tempura-Curry-Fried-Chicken
*Burrata mit gebackenen Tomaten in Pankobrot
*Hokkaido Kürbissuppe

HAUPTGANG

BBQ GRILLPLATTE

*Rumpsteak *Rib-Eye-Steak *Rinderfilet
*Dry Aged Clubsteak
*Spanferkel Grillhaxe *BBQ Sauce *Sauce Bearnaise *Portwein-Jus
*3-erlei Saucen

BEILAGEN

Pommes frites mit Estragon & Parmesan
getrüffeltes Kartoffelpüree
knackiges Pfannengemüse
Flagolet Bohnenkerne

DESSERT PLATTE

*Bittermandel Crème Brûlée
* Halbflüssiges Schokoladenküchlein
*Zartbitter Schokomousse
*Original Kaiserschmarrn
*Marillen Topfen-Knödel im Nussmantel
*Zwetschgenröster
* Vanilleeis
*Zitronensorbet

p.P. 66€

WIR FREUEN UNS
AUF IHREN BESUCH!

Ihr Team der Alten Schmiede

