

# Vorspeisen und kleine Speisen



## So schmeckt die Eifel

Eifeler Schwarzbrot mit hausgeräuchertem Schinken und Mettwurst,  
Rote Beete Salat mit Äpfeln und Zwiebeln,  
„jute“ Butter und Monschauer Senf

Schon gewusst? Deutsches Brot gehört zum immateriellen UNESCO Weltkulturerbe. Wir hier in Schmidt sind sehr dankbar, noch einige, wenige traditionelle Familienbäckereien in unserem nahen Umfeld zu haben. Hier gibt man dem Brot noch die Zeit, die es braucht, um seinen einzigartigen Geschmack zu entfalten. Es besteht lediglich aus 100% Roggenschrot, Wasser und Salz und ist frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen.

Unser hausgeräucherter Schinken sowie die Mettwurst vom Metzger Luysberg aus dem Nachbarort Vossenack sind ebenso frei von Zusatzstoffen und werden nur mit reinem Salz behandelt.

„jute“ Butter heißt „gute“ Butter und will sich damit klar von pflanzlichen, günstigeren Alternativen wie Margarine abgrenzen

€ 10,-

## Couscous Salat mit Hummus und Holzofenbrot

Hummus, auf Basis von Kichererbsen, ist aus der Küche des Nahen Ostens nicht wegzudenken und eine wahre pflanzliche Proteinbombe und die frischen Kräuter im Couscous Salat strotzen vor Vitaminen.

€ 8,-

## Raclette aus dem Ofen

Zartschmelzender Provolonekäse mit Mittelmeergemüse  
Holzofenbrot

€ 6,50

## Dip in's „Döppche“

Curry-Dattel-Dip, Macademia-Basilikum-Pesto und Erdnuss-Kokos-Dip  
mit Gemüsesticks und Holzofenbrot

€ 9,-



## Suppen

Tomaten-Basilikum-Suppe

als Vorsüppchen € 4,-

als Hauptsuppe € 6,-

Fernöstliche Kokossuppe

als Vorsüppchen € 4,-

als Hauptsuppe € 6,-

## Vom 800°C-Beef

# Rumpsteak mit karamellisierten Zwiebeln

vom Eifelrind der Wiesen aus den Nachbarorten

oder

# Lachssteak

jeweils mit cremigem Blattspinat, Ofenkartöffelchen und Kräuterquark

je € 24,-

## Für unsere kleinen Gäste

Flammkuchen „Margerita“ mit Tomatensauce und Käse € 7,-

Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker € 7,-

Drei kleine Bio-Rostbratwürstchen mit Ofenkartöffelchen und Gemüsesticks € 8,-

# Flammkuchen

original nach elsässischer Art aus dem Holzbackofen



## Der „Elsässer“

mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Schinkenwürfeln und Petersilie  
€ 9,-

## Der „Mediterrane“

mit Crème fraîche, Tomaten, Zucchini, Käse und Kräutern der Provence  
€ 9,-

## Der „Hobbit“ *Noch nicht gefrühstückt?*

mit Crème fraîche, Zwiebeln, Käse, Schinken, zwei Eiern und Petersilie  
€ 11,-

## Der „Mexikanische“

mit Crème fraîche, Chili con Carne, Käse, Avocado und Taccochips  
€ 13,-

## „Mary Poppins“ *weil supercalifragilisticexpialidocious...*

mit Crème fraîche, Burrata, Babytomaten, Trüffelöl und Basilikum  
€ 15,-

## Der „Mafioso“

mit Crème fraîche, Tomatensauce, Parmaschinken, Parmesankäse und Rucola  
€ 15,50

## Der „Zickige“

mit Crème fraîche, Apfel, Ziegenkäse, Honig, Pinienkernen und Rosmarin  
€ 13,50

## Der „Edle“

mit Crème fraîche, Birne, Edelpilzkäse, Walnüssen und Rucola  
€ 13,-

## Der „Süße“

Mit Crème fraîche, Apfel, Zimt und Zucker  
€ 8,50

## Zum süßen Abschluss



### Hausgemachter Frozen Yoghurt

mit Mango-Maracujasauce oder Karamellsauce

€ 4,50

### Herrencreme

Diese Cremespeise mit Schokoladenstückchen und einem guten Schuss Rum  
Ist ein traditioneller Nachtisch bei Eifeler Hochzeiten und anderen  
Feierlichkeiten

€ 3,50

### Saftiger Schokoladenbrownie

mit Vanille-und Erdbeersauce

€ 6,-

### Bubblewaffel

mit Frozen Yoghurt und Waldbeerjelly

€ 6,-

### Plätzchenkarrussell

Chocolatechip Cookie, Limoncelloküsse, Bethmännchen, Husarenknöpfe,  
Kokoseckchen und Linzer Plätzchen

€ 10,-