



**SCHMIDT Z&KO.**  
die vinophile genusswerkstatt

## Abendkarte

### Im Ersten

#### **Kichererbse**

Salat von Kichererbsen, Ziegenkäse, Dill 12,00 €

#### **Forelle**

Forelle sanft gegart, Bohne, Holunder 14,00 €

#### **Kartoffel**

Kartoffelschaum, Speck, Holunder 10,00 €

### Im Zweiten

#### **Gelbschwanzmakrele**

Geflämte Makrele, Gurke, Brombeere 16,00 €

#### **Blumenkohl**

Geräucherter Blumenkohl, Estragon, Kalamansie 12,00 €

### Im Dritten

#### **Pulpo**

Krosser Pulpo, Artischocken, Orange 24,00 €

#### **Lauch**

Verbrannter Lauch, Rüben, Rettich 20,00 €

#### **Poularde**

Gebatene Maispoularde, Stachelbeere, Brunnenkresse 23,00 €

#### **Rippe**

Short Rippe, BBQ Karotte, Liebstöckel 24,00 €

### Im Vierten

#### **Kirsche**

Grütze, Kokoseis, Limette 11,00 €

#### **Pfirsich**

Confierter Pfirsich, Sahne, Butterkeks 10,00 €

*Für das 3-Gang-Menü 39,00 €, ohne Gelbschwanzmakrele und Blumenkohl.*

*Für das 4-Gang-Menü 49,00 €*

*Jeder zusätzliche Gang 14,00 €*





**SCHMIDT Z&KO.**  
die vinophile genusswerkstatt

**Aus der Genusstheke**

**Käseauswahl**

19,00 €

\*\*\*unsere Lieblinge von Käsemeister Fritz Lloyd Blomeyer\*\*\*

Inklusive einem Brotkorb & hausgemachten Condiments

**Genießerplatte**

25,00 €

\*\*\*Käse & Wurst aus der Theke, auf einer Vesperplatte\*\*\*

Inklusive einem Brotkorb & hausgemachten Condiments

\*\*\* Pro Brotkorb inklusive Dip

3,50 €

**Anchovis Limitada / Black Edition** 55 Gramm

19,00 €

Codesa, Spanien

**Marinierte Miesmuscheln No.23** 110 Gramm

14,50 €

La Brújula, Spanien

**Kalmartuben in eigener Tinte No.81** 115 Gramm

13,00 €

La Brújula, Spanien

