

# Salate

*kleine Salatvariation*

aus Salaten der Saison

*4,40 Euro*

*Tomaten-Mozzarella-Platte*

mit Balsamico-Dressing

*5,70 Euro*

*Teufelssalat*

aus Salaten der Saison, mit Fetakäse,  
Oliven und Peperoni

*9,80 Euro*

*Schmieds Salat*

gebratene Hähnchenbrustspieße in Sesampa-  
nade auf knackigem Gartensalat der Saison

*9,80 Euro*

Zu allen Salaten servieren wir wahlweise:

Balsamico-Dressing, French-Dressing,

Kräuter-Vinaigrette, Haus-Dressing

# Suppen

## *Soljanka*

nach Art des Hauses mit Sahnetupfer  
und Toastscheibe

3,40 Euro

## *Apfel-Curry-Suppe*

mit einer gebratenen Apfelscheibe  
und Toastspalten

3,50 Euro

# Vorspeisen

## *Hausgemachtes Würzfleisch*

vom Schwein mit Käse überbacken,  
dazu Zitrone und Toastspalten

4,20 Euro

## *Gebratene Schweinemedallions*

auf Röstitaler, überbacken mit Frischkäse  
und Gouda-Käse, dazu Salat

6,90 Euro

# Aus Toppf & Tiegel

*Deftiges Bauernfrühstück*  
mit Gewürzgurke garniert

6,90 Euro

*Hufeisen*

paniertes Schweinelachsschnitzel mit  
Rahmchampignons oder Setzei

11,90 Euro

*Rathaus*

gefülltes Schweineschnitzel mit Gouda-Käse  
und Kochschinkenscheibe

12,60 Euro

*Nikolaikirche*

Schweinerückensteak „Strindberg“ im  
Zwiebel-Gurken-Senf-Mantel

12,80 Euro

*Abtshof*

gebratenes Schweinerückensteak mit feinem  
Würzfleisch belegt und Gouda-Käse  
überbacken, dazu eine Salatschale

12,90 Euro

*Teufelsschmaus*

Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit  
Champignons und Zwiebeln

13,10 Euro

*Luthereiche*

gebratenes Hähnchenbrustfilet, überbacken mit  
Tomaten-Mozzarellafächer, dazu Broccoliröschen

13,20 Euro

*Mauritius-Teller*

zarte Filetmedaillons vom Schwein auf  
fruchtigem Ratatouille

13,80 Euro

*Neumarkttor*

gebratene Kalbsleber an gedünsteten Zwiebel-  
ringen und Apfelscheiben

13,90 Euro

### *Amboss*

gebratenes Rinderhüftsteak an Speckbohnen, dazu Kräuterbutter

15,10 Euro

### *Flämingbahn*

herzhafter Wildschweingulasch mit Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

14,90 Euro

### *Schmieds Steakteller*

verschiedene gebratene Fleischsorten mit Champignonrahmsauce und Ratatouille, dazu Kräuterbutter

17,10 Euro

### *Dammtor*

Rumpsteak 200 Gramm vom Argentinischen Rind mit Kräuterbutter und Meerrettich, dazu Speckbohnen

17,90 Euro

Die Beilagen zu jedem Hauptgericht wählen Sie bitte selbst aus, sie sind im Preis enthalten, außer bei den vegetarischen Gerichten.

Pommes Frites, Kroketten, Bratkartoffeln,  
Petersilienkartoffeln, Wildreis, Spätzle

# Vegetarisch

## *Frischkäse-Flammkuchen*

6,90 Euro

belegt mit Champignons, Tomaten und  
Zwiebelscheiben, dieser überbacken mit Käse

## *Gemüsespätzle-Pfanne*

7,90 Euro

mit Gemüse der Saison und Gouda-Käse  
überbacken, dazu Salatbeilage

# Fischgerichte

## *Mönchsmaus*

14,20 Euro

gedünstetes Wildlachsfilet auf  
Rahmblattspinat

## *Zinnaer Tor*

14,50 Euro

gebratenes Zanderfilet auf Meerrettichsoße,  
dazu Broccoliröschen

# Dessert

*Frische Waffeln*

mit heißen Kirschen und Sahnehaube

*4,10 Euro*

*Apfelringe*

in Ausbackteig mit Vanilleeis und Sahnetupfer

*4,40 Euro*

*Frittiertes Eis in Mandelkruste*

auf Schokoladenspiegel an Pfirsichfächer

*4,90 Euro*

Weitere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte.