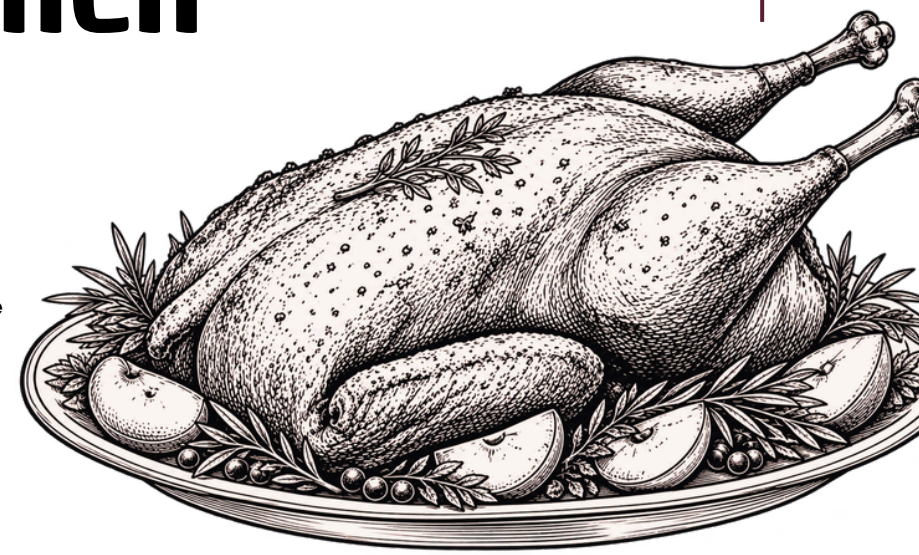
Herzlich Willkommen



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant VINUM - im Hotel Schmachtendorf! Wenn die Tage kürzer werden und die Natur in warmen Herbstfarben leuchtet, beginnt eine ganz besondere Zeit des Genießens. Draußen wird es kühler, während drinnen Kerzenschein, eine gemütliche Atmosphäre und kulinarische Köstlichkeiten für wohlige Momente sorgen.
Lassen Sie den Alltag für einen Augenblick hinter sich und genießen Sie bei uns die herzliche Gastlichkeit unseres Hauses. Freuen Sie sich auf saisonale Spezialitäten, ausgewählte Zutaten und genussvolle Stunden in entspannter Atmosphäre.
Ob ein gemütlicher Abend zu zweit, ein Essen mit Familie und Freunden oder ein besonderer Anlass – wir möchten, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.
Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Herbst- und Winterzeit, genussvolle Momente und einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant VINUM.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ganze Gans
für 4 Personen
140,00 €

-am Tisch tranchiert-
Nur auf Vorbestellung

GÄNSE MENÜ

Kraftbrühe von der Gans
mit Gänsekleinmaultaschen und Gemüsewürfeln

*

Knuspriger Gänsebraten
Brust und Keule von der Gans mit Orangenjus, Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

*

Geschmorter Apfel
unter Creme-Brulee Schaum mit Mandeln, Preiselbeeren und Vanilleeis

53,00 €
pro Person

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Vorspeisen

Ziegenkäse im Filoteig **16,90 €**
auf Rote-Bete Carpaccio mit Kürbischutney und Feldsalatröschen
Goat cheese in filo dough on beetroot carpaccio with pumpkin chutney and lamb's lettuce florets

Vorspeisenvariation "Vinum" **15,50 €**
gegrilltes eingelegtes Gemüse, Serrano Schinken, Riesengarnele, Oliven, Manchego Röstbrot und Aioli
Grilled pickled vegetables, Serrano ham, king prawn, Olives, Manchego cheese, toasted bread and aioli
Ab 2 Personen **14,50 € pro Person**

Garnelentöpfchen **17,50 €**
mit Olivenöl, mediterranen Kräutern, Knoblauch, Röstbrot und Aioli
Shrimp pot with olive oil, Mediterranean herbs, garlic, toasted bread and aioli

Gebratene Gänseleber **14,90 €**
in Calvadossauce mit Kartoffel-Selleriepüree und glasierten Trauben
Pan-fried goose liver in Calvados sauce with potato celery puree and glazed grapes



Salate

Bunter Salatteller
gezupfte Blattsalate mit Rohkost und Balsamicodressing
Plucked leaf lettuce with raw vegetables and balsamic dressing
klein 6,50 € | groß 12,00 €

Winterlicher Salatteller
Feldsalat mit Kürbischutney, Kürbiskernen, roter Bete und Kürbiskerndresssing
Lamb's lettuce with pumpkin chutney, pumpkin seeds, beetroot and pumpkin seed dressing
klein 11,90 € | groß 19,90 €

+ Ziegenkäse in Filoteig	**7,90 €**	*Goat cheese in filo pastry*
+ gebratene Rinderstreifen	**9,90 €**	*beef strips*
+ gebratene Riesengarnelen	**9,90 €**	*shrimp*

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Veganes Menü

Rote Bete Carpaccio **14,50 €**
mit Feldsalatrösschen und Kürbiskerndressing
Beetroot Carpaccio with lamb's lettuce and pumpkin seed dressing

***

Veganer Braten **22,90 €**
aus Sonnenblumenproteinen mit Gemüsejus, Rotkohl und Klößen
Vegan roast made from sunflower protein with vegetable jus, red cabbage and dumplings

***

Veganer Schokoladenbrownie **8,50 €**
mit veganem Schokoeis
Vegan chocolate brownie with vegan chocolate ice cream

Menüpreis 44,00 € - 3 Gänge



Suppen

Kraftbrühe von der Gans **7,50 €**
mit Gänsekleinmaultaschen und Gemüsewürfeln
Rich goose broth with goose giblets and diced vegetables

Pastinakencremesuppe **7,90 €**
mit geräucherten Cashewkernen und Kräuteröl
Parsnip cream soup with smoked cashew nuts and herb oil

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Nudelgerichte



Geschwenkte Tagliatelle **22,90 €**

in Krustentiersauce mit gebratenen Riesengarnelen

tossed tagliatelle in shellfish sauce with fried king prawns

Steinpilzravioli **18,90 €**

in Trüffelrahm

Porcini mushroom ravioli in truffle cream

+ gebratene Riesengarnelen **9,90 €** *king prawns*

+ gebratene Rinderstreifen **9,90 €** *beef strips*



Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmkraut mit Kartoffelpüree und glasierten Trauben

Fried pike-perch fillet on creamed cabbage with mashed potatoes and glazed grapes

26,50 €

Gegrilltes Heilbuttfilet und Riesengarnele

mit Krustentierschaum, Blattspinat und Champagnerrisotto

Grilled halibut fillet and king prawn with shellfish foam, spinach and champagne risotto

29,90 €

Vinum

Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Fleischgerichte

Medallions vom Landschwein **23,90 €**

mit Pfefferrahm, Speckbohnen und Bratkartoffeln

Medallions of local pork with peppercorn cream, green beans with bacon and fried potatoes

Sauerbraten vom Weiderind **27,50 €**

in kräftiger Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Sauerbraten made from pasture-raised beef in a rich sauce with red cabbage and potato dumplings

Ragout vom heimischen Wild **25,90 €**

von Hirsch und Wildschwein in Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Butterspätzle

Ragout of game venison & wild boar in cranberry sauce, Brussels sprouts, buttered spaetzle

Zweierlei vom Hirsch **34,90 €**

rosa gebratener Rücken und geschmorte Roulade mit Wirsingpraline, Buchenpilzen und Sellerie-Kartoffelpüree

Two preparations of venison:
pink roasted saddle and braised roulade with savoy cabbage praline, beech mushrooms and celery-potato puree

Knuspriger Gänsebraten **37,50 €**

Brust und Keule mit Orangenjus, Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelklößen

Crispy roast goose
Breast and leg with orange jus, red cabbage with apples, chestnuts and potato dumplings

BBQ-Honig Rippchen vom Landschwein **24,90 €**

in unserer hausgemachten BBQ-Marinade mit Coleslaw und holländischen Fritten

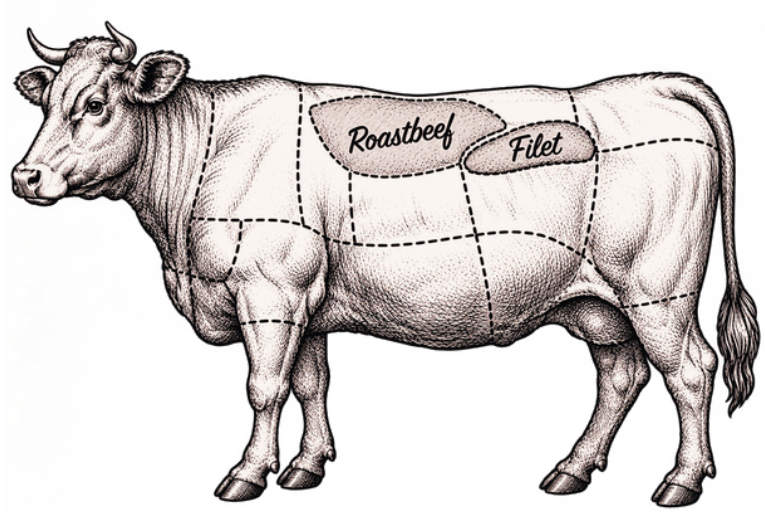
BBQ honey ribs from country pork with coleslaw and dutch fries

+ extra BBQ Sauce **2,50 €**



Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Steaks



Filetsteak vom argentinischen Black Angus

ca. 200g **36,00 €**

ca. 300g **42,00 €**

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus

ca. 200g **27,00 €**

ca. 300g **33,00 €**

Garstufen

Rare	Medium-rare	Medium	Medium-well	Well Done
48°C	**52°C**	**56°C**	**59°C**	**65°C**

Vinum

Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Beilagen

Holländische Fritten *fdutch fries* **5,50 €**
knusprig gebacken

XXL Fritten Special XXL fries **8,50 €**
hausgemacht mit BBQ-Mayo und Röstzwiebeln

Bratkartoffeln *pan-fried potatoes* **5,50 €**
mit Zwiebeln und Speck

Speckbohnen bacon-beans **4,90 €**
mit Zwiebeln und Speck

Blattspinat leaf spinach **4,90 €**
mit Knoblauch und Zwiebeln

Rosenkohl Brussels sprout **5,90 €**
in Butter geröstet

Coleslaw *coleslaw* **4,00 €**
amerikanischer Krautsalat

Ketchup	**1,00 €**
Mayonnaise	**1,00 €**

Pfefferrahmsauce	**3,00 €**
Rotweinjus	**3,00 €**
Kräuterbutter	**3,00 €**



Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf