



# SCHMIDTCHEN

## Restaurant



BY JELLYFISH

MONTAG BIS SAMSTAG

Speisekarte

Sommer 2022

### VORSPEISEN

Austern „Fines de claire“ von David Herve  
mit Schalotten-Vinaigrette

1 Stück € 3,90

6 Stück € 19,50

 Hummus

Avocado, Granatapfel, eingelegtes Gemüse und Papadam

€ 9,90

Hafen Ceviche

mit Süßkartoffel, Granatapfel, Helbing und Buttermilch

€ 10,90

Hausgebeizter Norwegischer Lachs

mit Kartoffelrösti, Kräutersalat und Honig-Senf-Dillsauce

€ 11,90

Rindertatar vom Wolowina Rind

mit Creme Fraiche, eingelegtes Gemüse und Trüffelpommes

80g /€ 13,90

150g /€ 19,90

### SUPPEN

Hamburger Bouillabaisse

Mit "Fang des Tages", Fenchel, Crostini und Sauce Rouille

Klein € 11,90

Groß € 18,90

 Gazpacho von der Landgurke

 mit Joghurtschaum und Dill / € 7,90

mit Joghurtschaum, Dill & Büsumer Krabben / € 12,90





# SCHMIDTCHEN

## Restaurant



BY JELLYFISH

MONTAG BIS SAMSTAG

Speisekarte

Sommer 2022

### HAUPTGÄNGE

#### Caesar Salat

mit knackigen Salatherzen, Parmesandressing und Croûtons

€ 11,90

mit drei Wildfang-Garnelen

€ 17,90

#### Hamburger Pannfisch

mit verschiedenen Fischfilets, Bratkartoffeln, Speck, Rahmgurkensalat und Senfsauce

€ 16,80

#### Wiener Backendl vom Maishuhn

Mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Radieschen

€ 14,50

#### Lachsforellen-Filet auf der Haut gebraten

Mit Ratatouille, Safran-Arancini und weißem Tomatenschaum

€ 19,90

#### Rosa gebratenes Rinderfilet vom Limousin-Hof Fäth

mit grünem Spargel, getrüffeltem Kartoffelstampf und Portwein-Jus

€ 32,90

#### Mediterrane Pasta

Mit Aubergine, Zucchini, Tomate, Kapern, Basilikum und Parmesan

€ 13,90

### SÜSSE VERSUCHUNGEN

#### Marinierte Erdbeeren vom Spargelhof Niemann

mit Madagaskar-Vanillerahmeis

€ 6,90

#### Törtchen & Kuchen

Schaut Euch in der Kuchenvitrine um oder fragt unsere Service-Engel

ab € 4,10