

Herzlich willkommen

IM HOTEL UND RESTAURANT SCHMIDT!



Seit 1931, als Heinrich und Maria Schmidt das ehemalige „Windthorsthaus“ übernahmen, ist unser Haus ein Ort der Gastfreundschaft und kulinarischer Tradition. Durch die Jahre hindurch haben Generationen von Schmidts das Erbe ihrer Vorfahren weitergeführt und die familiäre Atmosphäre dieses Ortes geprägt.

Anfang der 60er Jahre wurde Sohn Paul das Steuer übertragen und er reichte es 1992 an seine Tochter Maria weiter, die es bis 2024 fest in der Hand hielt.

Nun betreten wir ein neues Kapitel in der Geschichte des Hotel und Restaurant Schmidt: Seit dem 2. Januar 2024 hat Paul Koza das Ruder übernommen, um die Tradition fortzuführen. Er teilt die gleiche Leidenschaft und Hingabe für das Restaurant und seine Gäste.



Paul und sein Team sind stolz darauf, dieses Erbe weitertragen zu dürfen und heißen Sie herzlich willkommen in unserem gemütlichen Ambiente. Bei uns erleben Sie nicht nur exzellente Speisen, sondern auch die Herzlichkeit und Offenheit, die unser Restaurant seit jeher auszeichnet.

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen, und daher sind wir stets offen für Ihr Feedback und Ihre Anregungen. Denn nur gemeinsam können wir unser Restaurant weiterentwickeln und noch besser machen.

Treten Sie ein, lassen Sie sich von unserer Geschichte und unserer Gastfreundschaft verzaubern und seien Sie Teil dieser wundervollen Tradition.

HERZLICHST,
DAS GESAMTE TEAM MIT PAUL





APERITIFEMPFEHLUNG

PINK DRAGON SPRITZ oder VIRGIN PINK DRAGON



Suppe

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE // 7.20

mit Parmesan-Crostini



möglich

TOMATENCREMESUPPE // 7.30

mit Kräuter-Gin-Sahne



möglich

MÖHREN-INGWERSUPPE // 7.50

mit schwarzem Sesam



NORDSEEKRABBENSÜPPCHEN // 7.90

mit ofenfrischem Baguette

Vorspeise

GEBRATENE RIESENGARNELEN // 15.50

in Oliven-Chili-Sud an Rucolasalat

TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS // 13.90

an Feldsalat mit Pinienkernen auf emsländischem Pumpernickel // Creme fraiche

BUCHWEIZENBLINIS // 11.50

mit Preiselbeer-Birnenchutney an Feldsalat in Himbeervinaigrette



GEBACKENER ZIEGENKÄSE AN FEIGENSENF // 12.90

dazu Blattsalat



ZU ALLEN SUPPEN, VORSPEISEN UND GROSSEN SALATEN
REICHEN WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE.



vegetarisch



vegan

alle Preise in Euro

Kleinigkeiten

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN // 18.90

mit Kresse-Creme fraiche // Salatgarnitur und Bratkartoffeln

MATJES NACH HAUSFRAUEN ART // 16.90

mit Apfel, Zwiebel, Gurke, Salatgarnitur und Salzkartoffeln

MEPPENER EMS TOAST // 19.50

Schweinefiletchen mit Champignons // überbacken mit Sauce Hollandaise auf Toastbrot
dazu Salatgarnitur

Salat

VITAL // 18.90

Großer bunter Salat mit Kresse, Sprossen,
gebratenen Champignons und gemischten Salatkernen



WEINEMPFEHLUNG ZUM SALAT

WEISSER BURGUNDER

Deutscher Qualitätswein // trocken
Grüner Apfel & Birne im Duft |
frisch & lebendig | Kräuter | klar & anregend
Weingut Waßmer | Baden/Markgräflerland

SALAT HÄHNCHENBRUST // 19.00

Großer gemischter Salat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und Früchten

SALAT GARNELE // 21.00

Großer bunter Salat mit gebratenen
Riesengarnelen

WELCHES DRESSING DARF ES SEIN?

FRENCH JOGHURT // ESSIG ÖL // SENF // HIMBEERVINAIGRETTE



vegetarisch



vegan

alle Preise in Euro

Flach

SCHOLLE „FINKENWERDER ART“ // 22.90

mit Dillkartoffeln // dazu Irinas gemischter Salat

GEBRATENES ZANDERFILET IM SERRANOSCHINKEN // 25.50

auf geschmolzenen Kirschtomaten im Nudelnest

dazu Irinas gemischter Salat

GEDÜNSTETES LACHSFILET MIT DIJONSENFSOSSE // 25.90

mit Nusskartoffeln // dazu bunter Salat

GEBRATENES ROTBARSCHFILET // 22.90

an Oliven-Basilikum-Kartoffelstampf mit Zitronen-Knoblauchbutter

dazu Irinas gemischter Salat

WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH

SAUVIGNON BLANC MEPPENER WITTSPON

Deutscher Qualitätswein // trocken
Stachelbeere | verspielt | aromatisch | vielseitig | spannend
Weingut Schales | Rheinhessen

FREUDE AM WEIN - FREUDE AM LEBEN CUVÉE WEISS

Deutscher Qualitätswein // feinherb
gelbfleischig | viel Frucht | saftig | frisch | verspielt
Pfaffenweiler Wein | Baden

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!



vegetarisch



vegan

alle Preise in Euro

UNSERE EMPFEHLUNG
Köstritzer Kellerbier vom Fass



Fleisch

SCHNITZEL „WIENER ART“ // 20.50

Zartes Schweineschnitzel // dazu Marktgemüse und Bratkartoffeln

WEINEMPFEHLUNG ZUM FLEISCH

SPÄTBURGUNDER

Deutscher Qualitätswein // trocken
helle Frucht | feine Kirsche | feine Tannine
langes Finale | elegant & facettenreich
Weingut Lindenhof | Nahe

MANO NEGRA CABERNET SAUVIGNON/ BLAUFRÄNKISCH

VDP. Gutswein // trocken
dunkle Beerenfrüchte | breite Aromatik | schwarzer Pfeffer |
intensiv | barrique | kraftvoll | fantastisch
VDP. Weingut Philipp Kuhn | Pfalz

GOURMETSCHNITZEL // 22.50

Zartes Schweineschnitzel mit Champignon-
Pfefferrahmsoße // hausgemachte Mandel-
kroketten // Irinas gemischter Salat

SCHNITZEL „HOLSTEINER ART“ 21.90

Zartes Schweineschnitzel mit Spiegelei
Erbsen und Möhren
Sauce Hollandaise // Pommes

EMSLÄNDER PFANNE // 27.90

3 verschiedene Medaillons auf
Mais-Paprikagemüse mit Kräuterjus
Bratkartoffeln

GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“ // 24.50

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße // dazu Röstis // gemischter Salat

SCHWEINERÜCKEN UNGARISCH // 21.90

Schweinerückensteak an gebratenem Pilz-Zwiebel-Paprikagemüse
dazu Kräuterbutter // Bratkartoffeln

MEDAILLONSPIESS // 24.90

Schweinefiletmedaillons am Spieß mit Champignon-Pfefferrahmsoße
Kartoffelrösti // Irinas gemischter Salat

ALLE SCHNITZEL AUCH ALS HÄHNCHENSCHITZEL ERHÄLTlich!

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!



vegetarisch



vegan

alle Preise in Euro

UNSERE EMPFEHLUNG
Köstritzer Kellerbier vom Fass



Fleisch

KALBSTAFELSPITZ // 21.90

an Meerrettichsoße // mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

RUMPSTEAK KRÄUTERBUTTER // 29.90

*Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter // Ofenkartoffel mit Sauerrahm
dazu Irinas gemischter Salat*

RUMPSTEAK „HOLZFÄLLER ART“ // 31.50

*Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Kirschtomaten
dazu Kartoffeldipper // Irinas gemischter Salat*

WIRTSHAUS-BURGER // 18.90

mit Rinder-Patty // dazu Dippers mit Sour-Creme

Vegetarisch & Vegan

WEINEMPFEHLUNG ZUM VEGETARISCHEN & VEGANEN

CHARDONNAY

Deutscher Qualitätswein // trocken
Birne | Schmelz | harmonisch | exotisch | vielschichtig
Durbacher Winzer | Baden

BALKANKÄSE MEDITERRAN // 18.90

*Im Pfännchen gebratener Balkankäse
mit mediterranem Gemüse // dazu Tomatenreis*



WALNUSS-CHEDDAR-BURGER

ODER

GREEN OAT BURGER

17.90

*Walnuss-Cheddar- oder Green-Oat-Patty
Salat // Gurke // Tomate
vegane Remouladensoße // dazu Kartoffeldippers*

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!



vegetarisch



vegan

alle Preise in Euro

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Durbacher Edle Marille 35%



Dessert

PANNA COTTA CASSIS // 7.90

Italienische Vanillecreme mit Cassissorbet



WEINEMPFEHLUNG ZUM DESSERT

RIESLING

Deutscher Qualitätswein // lieblich
mineralisch | ausgewogene Süße | saftig | gelbe Frucht
lebendig & animierend
Weingut Gröhl | Rheinhessen

SORBET // 7.90

Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten



BREZELCHOC // 9.50

Hausgemachtes weißes Schokoladenparfait
mit karamellisierten Butterbrezeln



CAPPUCCINO ON ICE // 6.90

Cappuccino mit Kaffeeis



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!



vegetarisch



vegan

alle Preise in Euro



VOLLE PULLE HEIMAT

Lütts Landlust®

Die Welt nicht neu erfindend, sich seiner Wurzeln besinnend und mit dem unbändigen Wunsch etwas Eigenes zu ersinnen, so entwickelte Dirk Lütvogt das Konzept „seiner“ Landlust. Namensgebend dafür war der im Volksmund unseres Dorfes für die Familie auf plattdeutsch bekannte Beiname „Lütts“, der das bäuerliche Wertefundament und die Heimatverbundenheit des Unternehmens nicht besser hätte beschreiben können.

So begann im September 2012 unsere wunderbare Geschichte.

Was lag näher, als das Lebensgefühl ihrer Kindheit bestmöglich in ein umweltfreundliches Glasfläschchen zu füllen, sich der sinnlichen Eindrücke aus Oma Friedas Garten, ihrer Küche und ihrer eigenen Kindheit zu erinnern?

Die einfachen, selbstgemachten Dinge, das einfache schlichte Leben eben.

Daran erinnerte sich die Familie Lütvogt. Heimat! Volle Pulle!

Lütts Landlust war geboren!

ENTDECKEN SIE BEI UNS DIE PRODUKTVIELFALT VON LÜTT'S LANDLUST:
ECHTE ABWECHSLUNG FÜR JEDEN GESCHMACK.



NATÜRLICHES MINERALSWASSER

zurück zu den **QUELLEN!**

Hinter der Initiative „zurück zu den Quellen“ steht mit der Auburg Quelle des Familienunternehmens Friedrich Lütvogt ein ausgezeichnetes Natürliches Mineralwasser. Mit jedem Schluck unseres „Stillen Wassers“ möchten wir unseren Freundinnen und Freunden die Einzigartigkeit des wunderbaren „Elementes“ im wahrsten Sinne des Wortes vor Augen halten. Aus unserer Sammlung von Wasser-Worten aller Zeiten und Länder der Welt drucken wir bedeutungsvolle Zitate auf die Flaschenetiketten.

Unser „Wild-Wasser“ spiegelt die aktive Seite des Projektes „zurück zu den Quellen“ wider. Gemeint sind in diesem Falle die natürlichen Quellen, unsere Lebensgrundlagen. Neben der rasanten Erderwärmung gehört der atemberaubend schnelle Verlust von Biodiversität zu den Mega-Themen, die unsere Menschheit vor größte Herausforderungen stellen. Inzwischen spricht die Wissenschaft vom sechsten großen Artensterben der Erdgeschichte. Diesmal menschengemacht. Und manche Forscher vermuten, dass die Wucht der derzeitigen Veränderung bereits Platz zwei hinter den Folgen des großen Kometeneinschlags vor 65 Millionen Jahren einnimmt.

ENTDECKEN SIE BEI UNS
STILLE WASSER // WILD-WASSER