



Wechselnde Abholkarte „du Jour“ (Tagesgerichte)

Vorspeise,

Hausgemachte Lachsterrine mit Kräuterremoulade und Baguette € 6,00

Gerichte

Marktsalat, Blattsalate, unserem Hausdressing (Frenchdressing) und marinierten Gemüsen vom Biomüller aus Stetten € 3,00

Vegetarisch: Cantal-Käsespätzle, handgeschabte Spätzle mit Cantal, Broccoli & Ebereschenchutney € 10,50

Maultaschenduett, eine Maultasche geschmälzt und eine Maultasche mit Tomate und Cantalkäse überschmolzen, Kartoffelsalat € 11,50

Vegetarisch: Hausgemachter Mangoldstrudel mit Mozzarella und Linsensalat, **und Kürbismaultasche** mit grünem Frühlingskräutersößle & Champginons € 12,50

Paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Tomatensalat € 12,50

Hermannsdorfers French-Cheese-Burger „l’Auvergnat“, **Rinderückensteak** von der heimischen Färse (150gr), geröstetes Kartoffelbrot, Cantalkäse aus der Auvergne, Blattsalate, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Mayonnaise € 13,00
(Pommes extra € 2,50)

Hermannsdorfers 15 h Smokerbraten mit Bratkartoffeln, hausgemachte Barbecuesoße, Krautsalat € 13,50

Chefs Kalbsrahmbraten, handgeschabte Spätzle, Broccoli € 15,50

Selbstgemachte Fischknusperle (Saiblingsfilet), Kräuterremoulade Butterkartoffeln, Salatbukett € 16,00

Dessert:

Schokoladentarte mit Schattenmorellen, € 3,50

En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus

Thomas Hermannsdorfer