



Spezialitätenkarte ab 12.06.2019

Vorspeisen und Suppe:

Marktsalätle € 4,20

Elkes Kräuter-Flädlesuppe in neuem Gewand, hausgemachte Gemüsebrühe verfeinert mit Engelwurz, Schafgarbe, **Fenchelstreifen** € 4,80

Vorspeisenteller „Thuna“: Thunfisch Sashimi-Qualität mariniert in Soja-Limonen-Ingwer-Sesam-Soße, **Thunfischcocktail** mit Gewürzen, Dörripflaumen, Walnüssen, Jackfruitchips, **Spargelsalätle** mit Sherryessigvinaigrette, Kartoffelbrot € 7,80

Hauptgerichte, Vegetarisch und Fisch:

Duett der Maultaschen: 1 hausgemachte Maultasche mit Tomaten & Hubaner Kaiserkäse überschmolzen, 1 Maultasche (Speck 2,3) klassisch geschmälzt, Blattsalate (Hausgemachte Maultaschen auch zur Mitnahme) € 11,80

Wildkräutersalat mit gebratenem Spargel, hausgemachte Gemüse-Fruchtleder-Streifen, Wildblütenkäse aus Huban, Kartoffelbrot € 12,80

Paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Bratkartoffeln, Salatbukett € 13,50

Hermannsdorfers –French Cheeseburger mit Schweinemedallions, Spargel und echtem Camembert auf unserem gerösteten Kartoffelbrot, mit Ruccola, Tomaten, Champignons, Pommes Frites € 14,50

Schwäbischer Klassiker: Helles Kalbsfrikasée mit Spargel und Erbsen, handgeschabte Spätzle € 14,50

Vegi-Gericht „Colours of India“:

Süßkartoffel-Spinatcurry mit Cashew-Nüssen, Pakoras (im Kichererbsenteig nach indischer Art frittierter Blumenkohl) und Rosa Linsencurry, Railroad Tiffin Style Potato-Curry, Gewürzjoghurt mit unserer Mischung € 15,80

„BodenSeeburger“ hausgebackene Fischknusperle (Saibling aus Schwarzwälder Quellwasserzucht) mit Elkes Wildkräuter- Frischkäsepesto, Baguette, Salat, Tomaten, Uhdinger Spargel, French Fries € 15,80



Vegetarisches Gericht „Spargel“:

Portion Spargel mit Karamell- Limonen- Schalottensoße und kleine Kartoffel, kleines Flädle gefüllt mit Spargelragout in Portweinssoße, frittierte Brennnessel € 16,50

„Schwarzkittelsauerbraten“: Wildschwein direkt vom Jäger, in Rotwein und Apfelessig marinierter Wildschwein-Sauerbraten aus der Vorder-Keule, hausgemachter Semmelknödel mit Schwarzpflentzen (Südtiroler Knödel mit Buchweizen), Broccoliröschen € 16,50

Grillteller „kurz und lang“: 15 Stunden Smokerbraten Brisket (Rind) mit Gurkenrelish und kleines Entrecote mit Barbecuesoße, Wedges, Coleslaw € 17,80

Syrisches Gericht von unserem Mitarbeiter Shadi Makhoul:

Shadis Syrisches „Shakrieh von der Maispouardenbrust“ in heißer Joghurtsoße mit syrischer 16 Gewürze-Mischung & orientalischem Reis, kleiner Linsensalat € 17,80

Das Duo aus dem und der See: Unsere Bodenseehechtklößen mit Garnelenschwänzen, Safran-Pastissoße mit Erbsen, Spargel, frische Nudeln € 18,80

Gourmetteller „Surf and Turf“: 2 Tournedos vom Rinderfilet in kräftiger Madeirajus, Riesengarnelen (ohne Schale) mit Curry-Cognacbutter, gebackene Kartoffeln, kleiner Spargelsalat € 23,80

Dessert:

Schokoladentarte mit Schattenmorellen, Vanilleeis & Sahne € 5,80
ohne Eis und Sahne (auch im Weckglas zum Mitnehmen erhältlich) € 4,00

Dessert: „Café Gourmand die Erdbeer-Totale: Erdbeersorbet, Erdbeeren „San Remo“ (Erdbeeren auf Vanilleeis mit Cognac-Muskatkrem) & kleine Erdbeertarte, Tasse Espresso € 8,00

P.S. bringen Sie doch Ihren Lieben etwas aus unserem Sortiment vom Kontortisch oder der Vitrine mit.

Thomas Hermannsdorfer