



Spezialitätenkarte ab Fr.07.12.2018

Vorspeisen:

Entenkraftbrühe mit Gemüsewürfeln und Entenklein € 4,80

Raffinierter kleiner Starter:

Samosa mit Thunfisch, Kürbis und Mais, Baguettecanapée
mit Rote Bete Maronenkrem, Lachspastete mit Apfel-Birnenkren € 7,80

Hauptgerichte:

Hermannsdorfers Wirsingeintopf mit Knöchle, Schäufole, Maultäschle und
Rindswurst, Kartoffeln und Wurzelgemüse, Kartoffelbrot € 12,80

Aktion: Indisches Vegetarisches Dreierlei: Chick Pea- Pumkin Curry
(Kichererbsen-Kürbis Curry), Renukas Zucchini Curry, Ladakhi Momos (Maultäschle)
mit Tomato-Raisin-Chutney (Tomaten-Rosinen-Chutney), Rice (Reis) € 14,80

Zartes Hirschragout & Kürbismaultäschle mit Aronia-Waldfruchtpesto,
Semmelknödel € 15,90

„**Coq au vin**“, der französische Klassiker, Französisches Bauernhof- Hähnchen
in Spätburgundersoße, mit Speck, kleinen Zwiebeln, Karotten und Champignons,
Pommes Risolée (kleine Röstkartoffeln) € 16,80

Confit de Canard (butterzarte eingemachte Entenkeule) **in Pommery-
Champagner- Senf-Soße, Wirsingstreifen und Schupfnudeln** € 17,50

Café Gourmand diese Woche: Quarkkeulchen (sächsische Dessert-Spezialität aus
Quark und Kartoffelteig) unser Zwetschgenkompott, Maronen-Eisparfait mit Walnüssen,
Safran-Kardamonreis mit Mangoeis, Espresso € 7,80

Thomas Hermannsdorfer