



www.salemortal-geniessen.de

Salemortal

...genießen!

Genießen und gewinnen!

Diesmal stehen die Herbst-Aktionswochen der Initiative „Salemortal genießen“ unter dem Motto **„Mein Leibgericht“**.

In der Zeit vom 06. September. – 29.09. präsentieren Ihnen die teilnehmenden „Salemortal genießen“-Köche ihre persönlichen saisonalen Lieblingsgerichte.

Das Extra für Sie: Genießen Sie ein Leibgericht und nehmen Sie an einer Verlosung für verschiedene Restaurantgutscheine teil. Fragen Sie uns nach einer Teilnahmekarte!

„Mein Leibgericht“ unser Thema „Maultaschen aus aller Herren Länder“

Karte Nummer 2: ab Mi 11.09.2019:

„Orientalisch inspirierte Maultaschen als Vorspeise“:

Sambousek aus Syrien mit Lammfüllung, Hummus und Mtabal mit Granatapfel, **Thunfischsamosas** mit Aprikosen-Tomatenchutney, Linsensalat € 7,80

Hauptgerichte:

Duett der Maultaschen oder „Familientreffen“: Omis Rumänische Kartoffelpiroggen mit Rinderhack (nach Art meiner Großmutter), Paprikagemüse „Letscho“ mit eingelegtem Ziegenkäse und **schwäbische Maultasche geschmälzt** mit Grombirasalat (Kartoffelsalat) € 12,80

Vegiduo: in Salbeibutter gebratene Elke Hermannsdorfers Spinat- Brennessel-Schlutzkrapfen (Südtiroler Form der Maultasche) mit Ziegenkäse vom Moserhof, Parmesan, Polentagratin, Tomatensalat € 13,80

S'besondere schwäbische Duett (Möget Badener aber au ;-) **Biberacher Kalbsrahmguläschle mit Kässpätzle** und onser echt **schwäbische gschmälzte Maultasch** (kommt übrigens von schmälzen also in Schmalz braten und wird mit „ä“ geschrieben, da es auch uns Schwaben noch nicht gelungen ist Maultaschen in der Küche zu schmelzen) dazu Grombirasalat (Grundbirnen=Kartoffelsalat) € 14,30

Duett von hausgemachten Rehmaultaschen aus heimischer Jagd, eine auf Portwein-Zwiebelsöble, eine mit glacierten Orangen- Maronen und Ebereschenchutney, Salatbukett € 14,80

„Aus meiner zweiten Heimat“: Bretonisches Fisch-Potpourri „Kari Gosse“ mit badischer Hecht-Lachsmaultasche, Riesengarnelen, Miesmuscheln, Seeteufelmedaillon und „Kari Gosse Soße“ eine Art bretonischer „Curry“ (der Chef erzählt gerne die Geschichte vom bretonischen Curry, das man nur in Apotheken um Lorient kaufen kann) Broccoli,, frische Nudeln € 18,80

Guten Appetit bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus“

Thomas Hermannsdorfer

