



## Wir wünschen Frohe Ostern 2019, unsere Spezialitätenkarte

### Vorspeise, Suppe:

**Frühlingssuppe „ach du grüne Neune“**, Neun Kräutersuppe nach Hildegard von Bingen und den Kelten, grüner Spargel € 5,80

**Kleiner Salat mit Frühlingskräutergrüßen** € 4,30

**Osterliche Vorspeisentapas Fisch:** hausgemachte Zanderterrine mit geräuchertem Saibling, Thunfisch-Samosa „Provençale“, Kräutersößle, Kartoffelbrot € 8,80

### Hauptgerichte:

**Raclettekäsespätzle** mit Raclettekäse, Broccoli und gerösteten Walnüssen, hausgemachtes Ebereschenchutney von der Kräuterpädagogin, **unser Geheimtipp** (das Chutney ist einer der Bestseller am Kontor) € 12,50

### **„Herrgottsbscheißerle“ nicht nur an Karfreitag lecker:**

**Hausgemachte Maultaschen „Südwestbrise“**, eine mit hausgemachtem Bärlauch-Wildkräuterpesto mit Frischkäse und Sonnenblumenkernen und eine mit Tomate und Hubaner Bergkäse, Kartoffel- & Blattsalat € 12,80

**„Elkes Frühlingsbotensalat“** mit den ersten Wildkräutern, gebratenem Spargel, Rosa Linsen, Walnüssen, Frenchdressing, Wildkräuter-Gemüseleder, Bauernbrot € 12,80

**Hermannsdorfers Cheese-Burger** aus reinem Rindfleisch (150 g), Bergkäse auf gerösteten Kartoffelbrot, mit Blattsalaten, Cornichons, Tomaten, Zwiebeln, Champignons und unserer Mayonnaise, Pommes Frites € 12,80

**„Cordon Bleu Walliser Art“**, regionaler Schweinerücken gefüllt mit Raclettekäse, Aprikosen und Speckwürfel, Bratkartoffeln, Salatgarnitur € 14,80

**Maispoulardenbrust mit Spargelragout grün-weiß in Zitronen- Wildkräutersoße** mit Bärlauch-Frischkäsepesto und Tomatenwürfel, Nudeln € 17,80



**Vegiteller „Osterblüte“:** Trio vom Blumenkohl (Blumenkohl, Broccoli, Romanesco) mit Veilchensoße, Kleine Kartoffeln, Kürbismaultäschle mit Spargelragout grün-weiß in Zitronen- Wildkräutersoße mit Bärlauch-Frischkäsepesto, € 15,80

**Vegiteller „Indisches - Trio“**

Chefs Alb-Linsen in Kokos-Currysoße mit Spargel und Cashewkernen, Sweet Potato Spinach Curry (Süßkartoffel-Spinat-Curry), Korianderreis mit Tomato-Rosinenchutney € 15,80

**Schützenpfännle**, 3 Schweinemedallions mit Chefs Rahmsoße, Raclettekäsespätzle mit Broccoli, Bröselbutter, im Pfännle serviert € 16,80

**Original Cassoulet de Castelnaudary (vom Maison Escudier einer**

**Institution in Sachen Cassoulet)**, gratiniertes Bohnengericht mit Confit de Canard (eingemachten Entenkeulen) und Toulouser Würsten, Salat und Kartoffelbrot, dieses Gericht kann in 1,2 und 3, 4 Portionen serviert werden € 17,80  
Dieses Cassoulet können Sie auch am Kontor kaufen.

**Zander- und Lachsforellenfilet auf Schmorgurken in Schmandsoße mit Dill**, frische Nudeln € 19,80

**Entrecote „Café de Paris“**, mit Café de Paris-Butter und Madeirasoße, Speck-Bohnenbündchen und Pommes Frites € 19,80

**5 h Lammkeule „Bretagne“ mit Chefs eigenem bretonischem „5-Gewürz“ & „ein paar weiteren besonderen Zutaten“**, Bohnen-Cassoulet nach Art von Belle-Ile und Lorbeerkartoffeln (mit wildem selbst gesammeltem Lorbeer von Belle Ile in der Bretagne) € 20,80

**Gebratene Indisch marinierte Riesengarnelen** (geschält) **und Red Snapper Filet** auf Hermannsdorfers Linsencurry mit Spargel, Basmatireis, Tomato-Rosinenchutney € 22,80

**„Café Gourmand Ostern“**,

ein Espresso mit 4 kleinen Desserts, Veilchen-Eisparfait mit Krokant, Quarkkrem mit Blaubeerssoße, unsere Armagnactrüffel, Maisgries-Apfeltarte € 8,00

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

*Thomas Hermannsdorfer*



## Getränkeempfehlung zu den Ostergerichten

### Apéro:

**Gentiana**, (Enzianwein, Genießer werten nach dem 3. Schluck)  
der besondere Aperitif aus der Franche Comté vor oder auch nach dem  
Essen, 5 cl , 16% € 3,00

**Fürst See Secco aus Nonnenhorn à la Printanière** mit Veilchenlikör 0,1 l € 4,00

### Weiß

**Fürst Nonnenhorn Johanniterrebe feinherb** (zu Poularde, Vegetarisch und Fisch  
mit Linsen € 5,80  
Flasche 0,7 l € 19,80

### Weinlinie Edition Graf Zeppelin –Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim:

**Graf Zeppelin Chasselas, trocken** Gutedel ( die weiße Rebe ), zu **Zander** 0,2 l € 6,00  
Flasche € 20,50

**Graf Zeppelin Pinot Noir (rot), feinherb**, Spätburgunder 0,2 l € 7,50

### Rosé:

**Uhudler, Direktträgerwein, Gerichte mit Spargel und zur Vorspeise:**  
Rarität aus dem Burgenland, feines Aroma nach Walderdbeeren, 0,2 l € 6,90

### Rot:

**Ivresse de Sens**, unser Geheimitipp Trunkenheit der Sinne, Cote du Languedoc, Shyras,  
Grenache und Mourvedre (Carignan), **dem Namen ist nichts hinzuzufügen,**  
**aus der aufstrebendsten Weinregion Frankreichs**  
Als Flasche 0,75 € 29,80

**Zum Lamm: Luis Canas, Rioja vom spanischen Weingut des Jahres 2015**  
0,2 l € 7,50  
Flasche 0,75 € 24,50

**Guten Appetit bei und in „Hermannsdorfers im  
Schützenhaus“**