



„Wild, Wilde Kräuter, Wilde Früchtchen“

- Feines Bergschafgarbensüpple** (aus der Auvergne selbst gesammelt)
mit einem Löffel Wildfruchtpesto € 5,00
- Hausgemachte Rösti mit Pilz-Potpourri (ShiTake und Steinpilz),
Kornelkirschenrelish**, glacierte Kürbisschiffchen mit Balsamessig € 13,80
- Hirschragout:** Hirschragout in Wildrahmsoße mit Wald-Engelwurz und einem
Löffelchen „mild“-scharfer Holunder“, eine hausgemachte Kürbismaultasche mit
glacierten Maronen, handgeschabte Spätzle € 15,80
- Fasanenbrüstchen** „Winzerin Art“ auf Rösti, mit Müller-Thurgausoße,
geschwenkten Weintrauben und Speckstreifen, Broccoliröschen € 17,80
- Rehbraten aus der Keule** mit Pfifferlingen und Mässmörbuttersoße, (spezielle Butter
mit Eisen und Vanille aus Schweden, wie es die Samen mögen), Preiselbeeren,
handgeschabte Spätzle, glacierte Kürbis € 17,80
- Schwarzkittel:** 2 Wildschweinrückensteaks, 1 mit hausgemachtem
Kornelkirschenrelish und 1 in Wacholderrahmsoße, Semmelknödel vom Kartoffelbrot
mit Wildkräutern und Cantal (Käse), unser mariniertes Rotkraut € 18,80
- Café Gourmand:** Maronen- Eisparfait mit Trauben, Topfen- Panna- Cotta mit
Mirabellen-Kastanienkompott, kleiner Crêpes mit Walnusseis und Heidelbeerconfit,
Espresso € 7,50

Hinweis für Allergiker und Zusatzstoffe: „bitte fragen Sie uns nach den
Bestandteilen, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch
zubereiteten Speisen mit und finden für Sie eine Alternative“. Auch halten wir
Informationsmaterial bereit. Ferner benennen wir die kennzeichnungspflichtigen Stoffe
direkt beim Gericht. Bei zugekaufter Ware als Zutaten für meine Produkte, die ich
nicht selbst herstelle, z. B. Speck, können Zusatzstoffe enthalten sein, die
kennzeichnungspflichtig sind (Ascorbinsäure, Pökelsalz...). Das heißt nicht, dass wir
nicht selbst und frisch kochen, wenn einmal Zusatzstoffe auftauchen.

En Guete

Thomas Hermannsdorfer



Getränkesspezialitäten

Planèze, Aperitif oder auch nach dem Essen, viele Gäste bei mir schätzen ihn, diesen leichten und feinen gelben Enzianapéro, 4 cl mit Eis, 16% € 3,50

oder als „**Volcan**“, Vulkano-Aperitif, Planèze mit Schuß Kastanienlikör, 5 cl € 3,80

Kir Secco Auvergnat mit Secco mit Crème de Chataigne (Kastanienlikör), 0,1 l € 4,00

Kir Verveine Aperitif, in Frankreich ist Verveine (Eisenkraut) ein Klassiker mit trockenem Weißwein, 0,1 l € 3,80

Weine

Weiß:

„**Desir Blanc**“, **La Croix Gratiot, Mise en Bouteille au domaine (direkte Gutsherstellung und Abfüllung einer prämierten Winzerin (Anais Ricome) aus dem Süden Frankreichs (Herauld))** Viognier, Chardonnay, Roussanne et Muscat petit grain- Nachtlese, fruchtig aber trocken, 0,2 l € 7,30
Flasche € 24,80

Rot:

« **Rouge Cerises** » **La Croix Gratiot, Mise en Bouteille au domaine (direkte Gutsherstellung und Abfüllung), 100 % Syrah (sprich Siraa)**, Beerennoten wie der Name Kirsche Cerises schon sagt, Herauld 0,2 l € 7,80
Flasche 0,75 € 25,50

Ivresse de Sens, „Trunkenheit der Sinne“, Cote du Languedoc, Shyras, Grenache und Mourvedre, einer Ihrer Lieblingsweine ist wieder da
Als Flasche 0,75 € 29,80