



Die Auvergne zu Gast

Herzlich willkommen in und bei „Hermannsdorfers im Schützenhaus.

Die Auvergne habe ich über einen guten Freund entdeckt, der in Berlin 3 Restaurants betreibt und mir immer von der einsamen, unwegsamen aber äußerst reizvollen Auvergne vorgeschwärmt hat. (Wenn Sie ihn besuchen wollen....ich gebe Auskunft) Also habe ich mich in die Auvergne aufgemacht um Cantal, Terrinen, Enzian und Freunde zu finden. Nach mehreren Besuchen kann ich behaupten alles gefunden zu haben und die Kooperation funktioniert bestens. Gerade haben wir wieder frische Ware von unseren Geschäftspartnern erhalten.

Diese Woche gibt es auvergnatische Spezialitäten auf der Karte und Feinkost bzw. Käse direkt von der Käserei bzw. dem Metzger, sowie Weinen und Getränken die von unserem Freund und Weinhändler Yann Holley empfohlen wurden.

Die Auvergne- mit dem Massif Central- ist zwischen 750 km und knapp 1000 km von uns entfernt und ist geprägt von Vulkanen, die heute noch eine Höhe von knapp 1900 m erreichen, jedoch vor langer Zeit über 3000 m hoch waren. Es ist auch heute noch der größte Vulkan Europas, dem einmal die Kappe wegflog. In der Auvergne entspringen viele große Ströme Frankreichs, wie die Loire und die Dordogne, auch gibt es nicht nur Volvic- oder Vichywasser als Mineralwasser zu trinken.

Viele Auvergner sind Wein- und Kohlehändler (auch in Paris), worin Asterix mal wieder recht hatte und die Küche ist einfach, aber mit guten Zutaten und durchaus für kräftige Landarbeiter geeignet. Das Klima ist rau, die Menschen aber herzlich. Die langen Winterabende verbringt man im einsitzbaren (begehbaren) Kamin, wo es lauschig warm ist. Aber bei gutem Wetter ist die Natur reich an (Heil)-Pflanzen und Ausblicken und duftet würzig nicht zuletzt nach gelbem Enzian, der hier in vielen Variationen verarbeitet wird. Avèze, schon probiert?

Meine besondere Liebe gilt den Auvergner Käsen und insbesondere dem Cantal und dort dem Salers von der gleichnamigen Rinderrasse. Der ist hier sehr selten zu erhalten und war für mich mit ein Grund ihn von einer kleinen Käserei zu besorgen; nicht zu vergessen den Bleu d´Auvergne, Saint Nectaire und die Wurstwaren mit so ungewohnten Namen wie Pounti. Die Trüffel der Auvergner sind die Kartoffeln, die mit Tomme (jungem Cantal) zu einer leckeren Beilage (Gericht) Truffade oder Aligot verarbeitet werden.

Bon Appetit.

Thomas Hermannsdorfer



Menu

- „**Soupe à l'Ortie et à l'oseille**“, Brennessel- Sauerampferkremssuppe
mit jetzt reifer Brennesselssaat, die Gesunde Suppe, die schmeckt € 4,50
- Beilagensalat** € 2,50
- „**Salade Auvergnate**“ großer Salat mit Kräutern, ausgelassenem Speck und
Cantal, Walnüsse, Frenchdressing, Bauernbrot, € 8,80
Vegetarisch mit grünen Linsen aus Puy von der Alb € 8,80
- „**Hors d'Oeuvres Auvergnats sur Ardoise**“, Vorspeisen- oder Versuchsteller
mit Terrinen & luftgetrockneter Wurst aus unserem Sortiment auf der
Schieferplatte, violetter Senf und Linsenchutney
einem neuen Produkt unseres Hauses, (violetter Senf auch am Kontor) € 7,80
- „**Paté de Pommes de Terre au Poireau et et St.Nectaire,**
Salade de Lentilles“, vegetarische Kartoffelpastete mit mildem
St. Nectaire Käse, Linsensalat von der grünen Linse aus Puy aber von der Alb € 9,50
- „**Pounti, Truffade**“, feine Art Hackbraten mit Käsekartoffeln,
Kleiner Salat € 9,80
- „**Ombre aux Lardons, fines herbes et à l'ail, Pommes Rissolées**“, Saibling mit
Kräutern Speck und einem Hauch Knoblauch, gebräunte Kartoffeln in Butter € 15,80
- „**Cuisse de Canard à la Moutarde Violette, Truffade**“
Geschmorte Entenkeule in violetter Senfsauce mit Balsamessig,
Käsekartoffeln € 14,80
- „**Faux- filet au Bleu sur Lit de Poireaux, Pommes Rissolées**“ Entrecote mit
Bleu d'Auvergne auf Lauch mit gebratenen Kartoffeln € 16,80



„**Tripoux Sauce Tomate, Truffade**“, für Liebhaber von Innereien, kleine Päckchen aus zarten Lamm- und Kalbskutteln in Tomatensauce, Käsekartoffeln € 10,80
(Tripoux auch Kontor)

„**Cornets Chantilly**“, typisch für die Auvergne sind hausgebackene Waffeln, die mit Schlagsahne gegessen werden, wir servieren sie mit einer Kugel Walnusseis und einer Hausgemachten Sauerkisch- Maronen- Grütze mit Krokant € 5,50

„**Clafoutis aux Cerises**“ **Klassiker aus der Region nahe dem Cantal**
Spezieller Art Kuchen typischerweise mit Kirschen, Vanilleis, Trenddessert in Paris € 5,50

Fromage, Käsedessert mit 3 Käsen aus der Auvergne, Brot, klein € 6,80
Fromage sur Planche, Käsebrett reich garniert groß € 11,80
(Die Käse gibt es natürlich auch zur Mitnahme)

Besondere Getränke aus der Auvergne

Avèze, Aperitif oder auch nach dem Essen, viele Gäste bei mir schätzen ihn schon, diesen leichten und feinen gelben Enzianlikör, 4 cl mit Eis, € 3,20
18%, jetzt mit Goldmedaille in Paris 2013
als „Volcan“, Vulkan, Avèze mit Kastanienlikör, 5 cl € 3,90

Suprême de Noix, aus dem Haus „Denoix“ in Brive la Gaillarde, da ist der Name Programm, die Familie heißt „von Nuss“ und macht eine feine Essenz mit 30% aus der Nuss, das ist eine Versuchung wert, 4 cl € 3,60

Verveine Aperitif, in Frankreich ein Klassiker aus Eisenkraut (unser heimisches Kraut wird auch als Druiden- oder Keltenkraut bezeichnet) € 2,60
2 cl, 30%

Saint Pourcain, Gamay, der Wein von Ludwig dem 14.(Rosé) aus der Auvergne 2011, 0,2 l € 3,00

Muscadet sur Lie, Domaine de Drouaux, Goldmedaille in Paris 2011 wieder da € 5,80
0,2 l

Ivresse de Sens, Trunkenheit der Sinne, Cote du Languedoc, Shyras, € 4,90
Grenache und Mourvedre 0,1 l

Als Flasche als besonderes Angebot 0,75 € 24,80

P.S. Interesse an einer geplanten Reise in die Auvergne? Sprechen Sie uns an.