



Aktuelles im Februar 21

- Bis zum 07.02.21 Leibspeisenkarte neben einigen Klassikern, u.a. Chefs hausgemachtem Cassoulet (Kult- Bohneneintopf mit weißen Bohnen, eingemachte Entenkeule, regionale Bauernbratwurst), Lammcurry, einem Fischgericht à l'Armoricaïne(bretonische Spezialität).....
- Valentinstag So 14.02. „Menage à deux“ (Menü für 2), ab nächste Woche online, bitte rechtzeitig vorbestellen.
- In der Woche ab Fasnet, schmotziger Donnerstag und bis Aschermittwoch, Schwedische Smörgasbordplatte to go (diverse Matjesarten etc., smokergeräucherter ganzer Lachs und mehr), Kutteln nach Art der Hochbretagne, Hechtburger...Maultaschen...
- Sollten Sie mal einen Herzenswunsch nach einer Leibspeise haben, zögern Sie nicht uns das mitzuteilen. Vielleicht freuen sich noch mehr Gäste.
- Wir machen derzeit viele neue Gerichte im Kontormarkt: „Confit de Canard“, „hausgemachtes Cassoulet“, „Pot au Feu du Berger“ (Schäfer Eintopf mit Rind, Lammwürstle, Bohnen und Kürbis)
- Es gibt jede Woche mindestens ein Gericht, das aus dem reichhaltigen Kräuterpädagoger-Fundus meiner Frau kommt, zum Beispiel Rosenkohl-Kürbisgratin mit Schabzigerklee-Mornay (diese Kräuterspezialität aus den Alpen ist bekannt für Kräuterbutter (Schweiz) und in Südtirol als Brotgewürz im Schüttelbrot)
- Donnerstags : Happy Hour Karte mit verschiedenen Maultaschen- und aktuellen Gerichten zum Happy Hour Preis.
- Im Moment bleiben wir bei Take Away. Sollte es sinnvoll erlaubte Änderungsmöglichkeiten geben, werden wir das auf der Website bekanntgeben.
- Im Februar stünde ein Berlin-Besuch bei unserem Enkeltöchterle an, also schauen Sie bitte auf unsere Website, falls es Ende des Monats erlaubt wäre...

Unsere wöchentlichen Karten sind immer online und

Aktuelle Infos wegen geänderter Öffnungstage finden Sie dito immer auf

www.hermannsdorfers-kontor.de

Hermannsdorfers im Schützenhaus, Restaurant und Biergarten, Schützenstr. 2, 88718 Daisendorf, Tel 07532-3108830, www.hermannsdorfers-kontor.de

Thomas Hermannsdorfer