



Spezialitätenkarte ab Fr 19.02.2021

Tel. 07532-3108830

Vorspeise:

Vorspeise Smörgåsbord: Curry-Matjes, Shrimps Cocktail und Warmrökt Lax (heißgeräucherter Lachs aus unserem Smoker), rote Bete Salat, hausgemachtes Knäckebrot, Baguette € 8,50

Hauptgerichte, Beilage:

Marktsalat (Senf in Marinade) € 4,50

Vegi 1 in der Fastenzeit: Schwedische Käsepie mit Kartoffeln und Lauch, Feldsalat mit Walnüssen und Brotcroutons €11,80

Vegi 2 in der Fastenzeit: Vegetarische Sauerkrautlasagne mit gebratenen Shi-Take Pilzen € 11,80

Schwäbische „Saure Kutteln“ in Trollinger Söfle, Bratkartoffeln (Wir verkaufen nur zart gekochte Kutteln und keine Gummifleckle) € 11,80

Hermannsdorfers „Chicken Cheese-Burger spezial“, Maispouardenbrust, Schmorzwiebeln, Morbier, Blattsalate, Cornichons, Tomaten, Schmorzwiebeln und hausgemachte Mayonnaise, Steinofenbaguette^(Weizen) (Pommes extra € 2,80) € 12,80

Duo Südwest:

Linsen (Ableisa) mit Spätzle und Schweinebauch, 1 selbstgemachte Maultasche mit Zwiebelschmälze, Kartoffelsalat mit Feldsalat durchschossen € 12,80

Paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Blattsalat (Senf in Marinade) € 13,50

Vegi 3 in der Fastenzeit: „Morbiflette“ & Rote Bete Ragout nach Art des Chefs, (Morbiflette= vegetarische Spezialität aus dem Jura, Rösti mit Morbierkäse überschmolzen und Rote Bete Ragout mit Äpfeln, Kürbis und Sonnenblumenkernen, aromatisiert mit Meerrettich € 13,80



„Moules Frites“: (Bitte Topf mitbringen und rechtzeitig bestellen)

(Moules Frites sind Muscheln mit Pommes frites, ein Klassiker in Belgien & Frankreich, wo es Lokale gibt, die nichts anderes verkaufen) habe ich als Jungkoch in der Bretagne gemacht; zu den Fritten gibt es hausgemachte Mayonnaise, Baguette € 16,80

- Bretonisch (mit Crème Fraiche, Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln)
- Provençale (Tomaten-Kräuter-Pastissße)

Schützenpfännle, 3 Schweinemedallions, Chefs Rahmsoße, handgeschabte Käsespätzle und Broccoli € 17,50

In Rotwein marinierter Wildschwein-Sauerbraten aus der Keule, Preiselbeeren hausgemachter Semmelknödel, Broccoliröschen € 17,80

Fischplatte „Smörgåsbord Fisk Version 2“ mit Rezepten meiner Familie aus Schweden: heiß geräucherter Lachs aus unserem Smoker Apfel-Birnenkren, Fischkrem, 2 Sorten selbst eingelegte „Sill“(Hering)-Arten, Matjestorte mit Lachskaviar, Shrimpscocktail, Knäckebrötchen hausgebacken, schwedische süß-saure Gurken & Rote Bete, gekochtes Ei, kleine Kartoffeln € 19,50

„Entrecote Café de Paris“, Rinderrücken von der heimischen Färse von unserem Metzger abgehangen mit Café de Paris Kräuterbutter, Pommes Frites, Grilltomate und grünen Bohnen € 20,80

Dessert der Woche:

Panna Cotta Terrine mit Walnusskrokant und Heidelbeergrütze € 5,00

Hinweis für Allergiker und Zusatzstoffe: „bitte fragen Sie uns nach den Zutaten, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch zubereiteten Speisen mit und finden für Sie eine Alternative, auch halten wir für alle Informationsmaterial bereit“.

Guten Appetit von unserem Team

1 Geschmacksverstärker

2 Antioxidationsmittel, 3 Nitrit-Pökelsalz, 4 Farbstoff, 5 Phosphat

Thomas Hermannsdorfer