



Unsere Spezialitätenkarte ab Fr 11.09.2020 (Indisch inspirierte Küche und Hülsenfrüchte, vielen kennen ja seit vielen Jahren meinen Bezug zu Indien. Mit dieser Karte wünsche ich alles Gute an meine Freunde dort)

Vorspeise, Suppe:

Thukpa, Tibetisch- Ladakhische Nudelsuppe_(Weizen) mit Rindfleisch, Gewürzen und Gemüse, (habe ich im Kloster Likir 3800 müM in Ladakh in der Klosterküche kennengelernt & diese speziellen Nudeln mit den Mönchen dort gemacht) € 5,00

Chefs Entenleberparfait mit Kornelkirschenrelish, Linsensalat, Baguette € 7,80
(das Wildfrucht-Relish gibt es auch im Weckgläsle zu kaufen)

Hauptgerichte, Beilage:

Marktsalat € 4,50

Hermannsdorfers „Chicken Cheese-Burger“, Maispouardenbrust mit Morbier-Käse Steinofenbaguette, Blattsalate, Cornichons, Tomaten, Schmorzwiebeln, Mayonnaise, (Pommes extra € 2,80) € 12,80

Unser Maultaschenduett frisch aus dem Sud: eine Maultasche_(Weizen, Ei) mit Tomate und Comté-Käse überschmolzen_(Speck 3,5, in der Maultaschenfüllung), eine mit Zwiebelschmälze, Kartoffel- und Blattsalate € 12,80

Linsen (Bio-Berglinsen) mit Spätzle, Saucisse de Morteau und Saitenwürstle (nochmal für die, die es noch nicht wissen, für mich die beste Wurst der Welt aus Morteau im Jura also von der französischen Alb, über Tannenholz geräuchert) € 13,50

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

Schweinebraten „Großmütterchen Art“ mit Zwiebeln, Knoblauch und Speck), hausgemachte Semmelknödel und Bohnensalat € 13,80

Das besondere Vegigericht: Kürbismaultasche_(Weizen,Ei) mit einem Potpourri aus gebackenen Süßkartoffeln, Lauch, Kirschtomate, Walnuss & midelm Bleu d´Auvergne-Käse € 14,50



Der badisch-schwäbische Schmankerlteller: Biberacher Kalbsrahmguläschle mit Pfifferlingen, handgeschabte Spätzle_(Weizen) und hausgemachte Maultasche _(Weizen, Ei) auf Blattspinat mit Bergkäse überschmolzen _(Speck 3,5, in der Maultaschenfüllung) € 15,50

„Colours of India“ (Vegetarische indische Versuchung): Schwarzaugenbohnencurry mit Kirschtomaten und Kokosnuss, Kürbis-Linsen Momos (Momos = Maultäsche aus Ladakh) mit Pflaumenchutney, „Railway Tiffin Style- Potatoecurry“ (Kartoffelcurry), Gewürzter Basmatireis, asiatischer Rotkrautsalat mit Ingwer und Sesam € 15,80

Schützenpfännle, 3 Schweinemedallions mit Chefs Rahmsoße, Käsespätzle_(Weizen) mit Broccoli, Bröselbutter € 17,50

„Tamarind Duck Curry“ (indisches Curry von Entenkeulen mit Tamarinde), Salzmandeln, gewürzter Basmatireis, Rotkrautsalat mit Ingwer und Sesam € 17,50

Eine Karte, zwei besondere Fischgerichte:

Ganze Makrele gebraten mit feiner Soße nach bretonischer Art mit Moutarde de Meaux (Senf) und Crème Fraiche, Butterkartoffeln, kleiner Tomatensalat € 18,50

Steinbeißerfilet und Hummerkrabben auf rotem Linsencurry mit Zucchini, Tomaten-Korianderreis, Masala-Joghurt € 19,80

Etwas „Klassisches“ aus dem Ländle: Schwäbisches Rostbratenpfännle (200 gr. vom regionalen Entrecote aus dem Hegau, fein marmoriert und sorgfältig von unserem Metzger Engler gereift), kleine hausgemachte Maultasche_(Weizen, Ei) und Rotwein-Zwiebelsoße, handgeschabte Spätzle_(Weizen) € 20,80

Dessert:

„Café Gourmand“: selbstgemachter Zwetschgenknödel _(Weizen, Ei) mit Zimt-Bröselbutter, Parfait glacée de Miel de Pissenlit (Eisparfait _(Sahne, Ei) von Löwenzahnblütenhonig), indische Energiekugel, indisches Mangodessert mit Quark, Kardamom und Pistazien, Espresso € 8,50

Käsedessert mit 3 Auvergnier bzw. Franche Comté AOP Käsen, Chutney, Walnüsse, Baguette € 7,80

En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus

Thomas Hermannsdorfer

1 -Geschmacksverstärker nur im Wurstsalat und teilweise im Speck,
2 Antioxidationsmittel, 3 Nitrit-Pökelsalz, 4 Farbstoff, 5 Phosphat