



Unsere Spezialitätenkarte ab Sa 19.09.2020 (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_(Weizen) € 7,80
(das Wildfrucht-Relish gibt es auch im Weckgläsle zu kaufen)

Hauptgerichte, Beilage:

Marktsalat _(Senf in Marinade) € 4,50

Hermannsdorfers „Chicken Cheese-Burger“, Maispouardenbrust mit Morbier-Käse Steinofenbaguette_(Weizen), 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_(Weizen) und Bohnensalat € 13,80

Das besondere Veggericht: hausgemachte Kürbismaultasche_(Weizen,Ei) und steirisches Kürbisgulasch mit Albgold-Nudeln € 13,50



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 Mimos^(Weizen) (Mimos = Maultäschle 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

„Mal was anderes“:

Kalbskotelett nach Art eines italienischen „Ossobuco“, geschmort mit Gemüsen, Weißwein und Tomaten, Albgoldnudeln, Blattsalat € 19,50

Zwei besondere Fischgerichte:

Hermannsdorfers Bouillabaisse, Lieblingsgericht vieler Stammgäste (Seeteufel, Riesengarnele, Rotbarsch, Makrele) in der großen Löwenkopfterrine serviert, hausgemachte Sauce Rouille, Baguette € 19,80

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“: Erdbeer-Mascarponekrem mit gelbem Steinklee, Schokotarte mit Vanilleeis und Schattenmorellen, indische Energiekugel^(Mandel,Sahne), Topfenkrem Zwetschgenröster, ein Espresso € 8,50

Käsedessert mit 3 Auvergnier bzw. Franche Comté AOP Käsen, Chutney, 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