



Unsere Spezialitätenkarte ab Do. 15.10.20

Vorspeise, Suppe:

„**Glückssuppe**“: **Himalaya-Reis-Congeesuppe** nach unserer Art, fein gegart mit Geflügelfond, Ingwer und Gelbwurz, Soja-Ingwer-Sesamsoße, gestoßener Szechuanpfeffer & Saisonkräuter, Avocado & Tomatenwürfel, Schon Buddha empfahl vor 2500 Jahren Congee wegen der gesundheitsfördernden Wirkung (heutzutage Topaktuell) € 5,00

Tapas nach Art des Hauses:

„**Badischer Thunfisch**“ eine Hausspezialität (aus speziell gebeiztem und zubereitetem Schweinefleisch), schmeckt wie Thunfisch, (auch im Glas erhältlich), Linsensalat von Berglinsen in Apfelessig-Vinaigrette mit Salzzitronen, **original spanische Chorizo** mit Balsamicozwiebeln, **16 Monate alter luftgetrockneter Schinken** aus der Auvergne, Baguette_(Weizen) € 8,80

Hauptgerichte, Beilage:

Marktsalat (Senf in Marinade) € 4,50

Unser Maultaschen „Duett“, eine klassische mit Zwiebelschmälze & eine mit Spargel, Tomaten und Bergkäse überschmolzen, Kartoffel- & Blattsalat € 12,80

Hermannsdorfers „French Chicken Cheese-Burger“, Maishähnchenbrustscheiben mit Morbierkäse, Blattsalate, Cornichons, Tomaten, Schmorzwiebeln und Cocktailsoße, Steinofenbaguette_(Weizen) (Pommes extra € 2,80) € 12,80

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

Kürbis-grüne Bohnen-Ragout mit Dörrpflaumen und Orientgewürzen nach Art des Chefs, Harissa, Cous Cous, kleiner Tomatensalat € 13,80

Das besondere Vegigericht: Raclette-Käsespätzle nach Art des Hauses, handgeschabte Spätzle_(Weizen) mit Mosers Bio-Raclette Käse aus Ahausen, gebackener Kürbis und Walnüssen, hausgemachtes Pflaumenchutney € 13,80

Schmankerlteller mit dem Gipfel bayrischer Metzgerkunst (solange Vorrat):

Bayrischer Schmankerlteller: Schweinsbraten mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Kräutern geschmort, hausgem. Semmelknödel_(Weizen) mit Schwarzplenten = Buchweizen) und direkt vom Spezialitätenmetzger in München, von einem Freund mitgebracht, eine Scheibe Kalbsbrieswurst paniert und gebacken, (das machen in Bayern die Metzger leider nur noch zu Festtagen oder auf Bestellung), Kartoffelsalat € 14,80

Zarter Tafelspitz „Wiener Art“ auf Wirsing in Rahm, Schnittlauchmayonnaise, Apfel-Birnenkren, Rösti € 15,80



Das besondere Gericht, für Liebhaber und Kenner

Gésiers de Canard Confit (butterzarte eingeweckte Entenmägen) **in Cidre-Söfle** mit Estragon, Äpfeln und Karotten, hausgemachtes Kartoffelpüree, Rote Bete Salat mit Zimtöl, (Gesiers-Spezialität am Kontor erhältlich) € 16,80

„Moules Frites“:

(Moules Frites sind Muscheln mit Pommes frites, ein Klassiker in Belgien und Frankreich, wo es Lokale gibt, die nichts anderes verkaufen)

Preis alle Arten Moules Frites; die Fritten werden mit hausgemachter Mayonnaise serviert, dazu gibt es auch Brot € 16,80

- Bretonische Art mit Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und Crème Fraiche
- „Au bleu“, mit Blauschimmelkäse_(Kuhmilch) aus der Auvergne, Favorit vieler Stammgäste

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

Fasanenbrüstchen „Winzerin Art“ mit Müller-Thurgausoße auf Rösti, geschwenkten Weintrauben und Streifen von unserem hausgekochten Schinken, Broccoliröschen € 17,80

2 Schnitzel vom wilden Damhirsch aus heimischer Jagd mit Wildrahm-Söfle, glasierte Maronen, hausgemachte Semmelknödel_(Weizen) mit Schwarzplenten (Buchweizenmehl), Broccoli, Kornelkirschen (Wildfruchtdelikatesse) € 20,80

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 € 20,80

Dessert, Käse:

„Café Gourmand“: Hagebutten-Eisparfait, Joghurt Panna Cotta mit Quittenkompott, Far Breton (bretonische Art Kuchen_(Weizen, Ei, Milch) mit Dörrpflaumen und einem Schuss „Calva“), ein Espresso € 8,50

Käsedessert mit 3 Käsen nach Art des Hauses, Chutney, Baguette (**Käse auch zur Mitnahme**) € 8,80

En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus

Thomas Hermannsdorfer