



Unsere Spezialitätenkarte Take Away ab Do 19.11.

Vorspeise, Suppe:

Indisch- englische Geflügelkremsuppe „Mulligatawny“, mit Geflügelstreifen, gekochtem Schinken, Erbsen, Äpfeln, Curry € 4,80

Tapas nach Art des Hauses:

Lachspastete mit Apfel-Birnenkren und Fischkrem nach syrischer Art mit Sesampaste und Gewürzen, Baguette € 7,80

Hauptgerichte, Beilage:

Marktsalat (Senf in Marinade), (Walnußöl im Rotkrautsalat) € 4,50

Neu: Hermannsdorfers „15 h Smokerbraten-Burger mit Cheddar“, Chefs Smokerbraten mit Coleslaw (Krautsalat), Barbecue- Zwiebelsoße, Blattsalate, Cornichons, Tomaten, Steinofenbaguette_(Weizen) (Pommes extra € 2,80) € 12,80

Maultaschen-Duett; (diese Woche frisch aus dem Sud) eine Maultasche geschmälzt, eine mit Tomate und Hubaner Berkäse überschmolzen, Kartoffel- & Blattsalat € 12,80

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

Raclette-Käsespätzle mit Bio-Raclette vom Moserhof in Ahausen, Broccoli und Walnüssen, Ebereschenchutney € 13,50

Vegi Kürbis as its best,

Kürbismaultaschen mit Majoranrahmsoße und altem Parmesan, gebackene Kürbisschiffchen mit unseren Gewürzen und Kürbissalat € 13,80

Gelackter Schweinebauch Asia-Style (mit 18 Gewürzen) _(Soja, Sesam) auf Weißkohlstreifen, Basmatireis mit Sesam-Soja-BBQ-Dipp (48 Stunden in Lake mit verschiedenen Soßen und Gewürzen, 3 h im Ofen, ein Gericht das seit langem auf meiner to do Liste steht) € 14,80



Klassiker: Biberacher Kalbsrahmguläschle, handgeschabte Käsespätzle mit Hubaner Kaiser Käse, Karotten-Pastinakengemüse € 14,80

Cordon Bleu „Südtiroler Art“, mit original Südtiroler Speck und Südtiroler Graukäse gefüllt, Rösti, Salatgarnitur € 15,80

„Moules Frites“:

(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

- **Neu:** Im Bouillabaisse-Sud
- Au bleu mit Blauschimmelkäse aus der Auvergne

½ **knusprig, zarte Ente à la Nantaise** (nach Art von Nantes), mit Speck, kleinen Zwiebeln, Muscadet (Wein von der Loiremündung), Erbsen und frischem Sahnepüree € 19,80

(Auf Vorbestellung machen wir für € 27,80 pro Portion auch eine heimische zarte Flugente (Barbarieente) vom Bauer bei Pfullendorf)

Meine Empfehlung diese Woche: Fischpotpourri mit Lachs, Steinbeißer und Riesengarnele in bretonischer Kari Gosse- Soße (original bretonischer Curry), Basmatireis, Broccoliröschen € 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“: Chefs Mousse au Chocolat mit (Nicaraguaschokolade, Nougat und Rum), Waadtländer Rahmkuchen mit Aprikosen € 6,00

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