



Unsere Spezialitätenkarte Take Away ab Mi 25.11.

Vorspeise, Suppe:

Glückssuppe „Congee“, wie schon Buddha es liebte. Lange gekochter Reis bei uns in Geflügelbrühe, Tomatenwürfel, Sojadipp, Fenchel-Koriandergewürz € 4,50

Der kleine Buffetteller oder „Surf and Turf“ mal anders:

Hausgemachte Wildpastete mit Kornellkirschenchutney **und** Chefs Zanderterrine mit geräuchertem Saibling und Kaviarkrem, Ackersalat mit unserem Holunderessig Baguette € 8,50

Hauptgerichte, Beilage:

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

Klassiker, einfach und doch gut:

Scheibe hausgebackener Fleischkäse auf Rahmspinat, Bratkartoffeln und Bio-Spiegelei € 10,80

Neu: Hermannsdorfers Chefs American Chicken-Burger, mit Cheddar, Barbecuesoße, Blattsalate, Cornichons, Tomaten, Steinofenbaguette_(Weizen) (Pommes extra € 2,80)

€ 12,80

Vegetarische Sauerkrautlasagne mit Shi Take Pilzen, Salatbukett € 12,80

Schwäbischer Schmankerlteller: Biberacher Kalbsrahmguläschle mit handgeschabten Spätzle & eine Maultasche mit Tomate und Hubaner Berkäse überschmolzen, Kartoffel- & Blattsalat € 13,80

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

Vegetarische Kürbismaultaschen mit Zitronenrahmsoße und Blattpetersilienpesto, gebackene Kürbisschiffchen mit unseren Gewürzen und Rote Bete Salat € 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



„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

- Bretonische Art mit Kleinen Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein, Blattpetersilie und Crème Fraiche
- Au bleu mit Blauschimmelkäse aus der Auvergne

„Saltimbocca alla Romana“, kleine Schweinemedallions mit Salbei & luftgetrocknetem Schinken gebraten, Weißwein-Zitronenfond, Butterkartoffeln, Zucchini Salat € 17,50

Hirschrückensteak und hausgemachte Wildmaultasche mit Wacholder-Ginsoße, Semmelknödel, Broccoliröschen € 18,80

„Curried Duck“, ½ knusprige Ente mit Currysoße, Cashekerne, Süßkartoffelwedges und Blumenkohl- Pakoras (in Teig frittierter Blumenkohl) € 19,80

Das besondere Gericht der Woche: „Choucrouste de mer“, heiß geräucherter Stremellachs, frisches Kabeljaufilet und Riesengarnele auf mildem Rahmsauerkraut, hausgemachtes Püree € 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 „au Marron“: Maronen-Mascarponekrem mit Trauben, Maronenkuchen nach Yves Art (ein Freund im Cantal) mit Zitronenglasur € 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

1 Geschmacksverstärker

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