



Spezialitätenkarte ab Fr 22.01.2021

Vorspeise, Suppe:

Elkes Kräuter-Flädlesuppe, hausgemachte Gemüsebrühe
verfeinert mit Engelwurz und Schafgarbe € 4,50

Vitello Tonnato, Kalbsbraten fein aufgeschnitten mit einer selbstgemachten
Thunfisch-Soße, Kapern, Tomatenwürfel, Baguette € 7,50

Hauptgerichte, Beilage:

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

Hermannsdorfers „Curry Cheese-Burger spezial“, 2 Scheinfiletmedaillons,
Currysoße, Bergkäse, Blattsalate, Cornichons, Tomaten, Schmorzwiebeln und
hausgemachte Mayonnaise, Steinofenbaguette^(Weizen)
(Pommes extra € 2,80) € 12,80

Unser winterliches Maultaschenduett der Woche: 1 selbstgemachte Maultasche
auf Lauch mit Speckstreifen und Raclettekäse überschmolzen, 1 Maultasche mit
Grünkohlpesto, Kartoffelsalat € 12,80

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

Saure Bohnen mit Spätzle und unser Kassler (Grüne Bohnen in Schmandsoße
mit Apfelessig) € 12,80

Vegetarisches Indisches Dreierlei:

Blumenkohl-Okra mit Süßkartoffeln Curry, Tschole Masala Kichererbsen- Spinat Curry
mit Paneerkäse, Ladakhische Momos mit Tamarindenchutney, Spicy Potatoe Curry
€ 15,80

**Chefs 15 h Smokerbraten, 1 Scheibe mit unserer Barbecuesoße und 1 mit Curry-
Cognacbutter**, Grilltomate, Pommes Frites, Salat von weißen Riesenbohnen
€ 14,80



Elkes Kräuterpädagogen-Tipp:

„Coq au Riesling“ (Maispoularde in Rieslingsoße mit Rahm) mit hausgemachten Süßkartoffelnockerl und „Pesto de Kale“ (Grünkohl-Walnuss-Pesto) € 16,80

„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, Muscheln mit Baguette € 16,80

- Bretonische Art mit Weißwein, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern & Crème Fraiche
- Au bleu mit Blauschimmelkäse aus der Auvergne

Hermannsdorfers Bouillabaisse, Lieblingsgericht vieler Stammgäste (verschiedene Fischfilets), hausgemachte Sauce Rouille, Baguette € 19,80

Der Besondere schwäbische Rostbraten:

Rinderrücken von der heimischen Färse mit 5-Pfeffer-Spätburgundersoße, handgeschabte Käsespätzle und Speckstreifen € 20,80

Dessertduo

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesoße und Heidelbeertopping, Schokotarte mit Kastanien-Kirschsoße, € 6,00

Käsedessert auf dem Brettle, 3 Käse mit meinen Chutneys € 7,50

Hinweis für Allergiker und Zusatzstoffe: „bitte fragen Sie uns nach den Zutaten, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch zubereiteten Speisen mit und finden für Sie eine Alternative, auch halten wir für alle Informationsmaterial bereit“.

Guten Appetit von unserem Team

1 Geschmacksverstärker

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

Thomas Hermannsdorfer