



Spezialitätenkarte ab Fr 30.04.2021

(bitte rechtzeitig vorbestellen) Tel. 07532-3108830

Vorspeisen

Crème de Volaille au Sarrasin, Asperges et Cerfeuil, Geflügelkremsuppe bretonische Art mit Buchweizenmehl, Spargel, Crème Fraiche und Kerbel € 5,00

Tapas von zwei Inseln im Wind:

„Pan Bagnat de Belle Ile“, „Belleiloise“ Sardinen, Thunfisch-Sardellenmayo, Oliven, Kapern, Tomaten und rote Zwiebeln auf hausbackenem Pan (Art kleines Brötchen) von Weizen und Roggen (eigentlich kommt Pan Bagnat aus Nizza)

Und dazu

direkt und gerade von Fuerteventura angekommen (und nein wir waren nicht dort) **Maxorata Majorero Ziegenkäse, kurz angewärmt, mit Palmhonig** (ist eigentlich der zuckerhaltige Marksaft der Palme) **grob geschnittenen Tomaten mit Fleur de Sel, einem Tropfen Zitrone und würzigen Kräutern gewürzt** € 9,80

Gerichte

Kleiner Salat mit Frühlingskräutergrüße € 4,80

Hermannsdorfers „French Cheeseburger“, 2 Schweinemedallions, Morbierkäse, Tomaten, Essiggurken, Blattsalat, Mayonnaise, (Pommes extra € 2,80) € 12,80

Hausgemachte klassisch schwäbische Maultaschen als Duo, eine Maultasche mit Spargel und Käse & eine mit Tomate und Bergkäse überschmolzen, Kartoffel- & Blattsalat € 13,80

Elkes französischer Kräutertipp: Ratatouille aux Herbes de Printemps, Gratin de Polenta, Fromage de Chevre de la Région, Ratatouille mit Knoblauchsrauke und Frühlingskräutern, Polentagratin und Ziegenfrischkäse € 13,80

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

Traditionell am 1. Mai bei uns:

„Irish Stew“ **irischer Eintopf** mit Würfeln von der Lammkeule, Wirsing, Karotten, grüne Bohnen, Kartoffeln, Gewürzen, einem Löffel „Bärlauchdip“ und Steinofenbaguette **Bitte Topf mitbringen** € 12,99

Pollo all Ajillo con Chorizo frito, Poulardenschenkel geschmort mit Knoblauch & Sherry, frittierte Chorizoscheiben, gebackene kleine Kartoffeln (!!!!!!!!!!!), Salatgarnitur € 13,80



Vegetarisch 2 (solange Vorrat): hausgemachte **Wildkräuter-Lasagne mit Spargel**, Tomaten, Sojaflocken, Wildkräuter der Chefin und Sauce Mornay (Käsebechamel mit Bergkäse) € 14,80

Vegetarisch 3: Spargelragout von Uhdinger Spargel in weißer Portweinsauce und Wildem-Wiesen-Pesto, hausgemachte Bärlauchknödel € 15,80

Schützenpfännle, 3 Schweinemedallions, Chefs Rahmsauce, handgeschabte Käsespätzle und Broccoli € 17,50

Hausgemachte Zandermautaschen auf Weißweinrahmsauce mit Uhdinger Spargel, Kartoffelsalat mit Bärlauch, Blattsalat € 16,50

Traditionell bei uns am 01. Mai: Fish and Chips mit minted Mushy Peas (frisches Kabeljaurückenfilet) mit Fritten und feinem Erbspüree mit Minze), habe ich in den 80ern immer in Limerick gegessen € 16,99

Grillteller „9 Jahre“:

Kleines Entrecote mit Calvadosrahmsauce und grünem Pfeffer, Lammkotelett mit Bärlauchbutter, „Chefs 15 h **Smokerbraten** mit Limonen-Curry-Barbecuesauce, Kartoffelwedges, Spargelsalat, Grilltomate € 18,99

Das besondere Gericht aus dem Languedoc: **Rouille Sèteise et Filet de l' Espadon**, **Tintenfischragout** in Tomaten-Pastissauce und **Schwertfischfilet** mit Sauce Rouille, Bandnudeln, Salatbukett € 22,80

Dessert:

„Süßes Duo“:

Rhabarbergrütze mit Sago und süßem Schmand, indisches „Kheer“ Kokosmilchreis mit Kardamom, Mango und Jackfruitchips € 5,50

Kleines Käsedessert, Morbier und Olivier mit schwarzem Pfeffer, Baguette, „scharfer Holunder“, (falls Lieferung kommt: mit Maxorata* € 8,50) € 6,50

En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus

Thomas Hermannsdorfer