



## Muttertagskarte ab Fr., den 07.05.

Am Muttertag gibt es ein Präsent für alle Mütter und bei Bestellung eines 3-Gang-Menüs geben wir 10% Rabatt. (bitte rechtzeitig vorbestellen) Tel. 07532-3108830

### Vorspeisen

**Spargelkremsuppe mit Wiesenpesto** € 5,50

#### **Syrischer Mezzateller:**

mit Rekakat, offene Kebbeh, Falaffel, Mtabal (Auberginenkrem) mit Granatapfel, hausgemachter Hummus und gebackenes Fladenbrot € 8,80  
(Das hat der Chef zum Teil von seinem ehemaligen Azubi gelernt)

### Gerichte

**Kleiner Salat mit Frühlingskräutergrüße** € 4,80

#### **Der besondere Burger**

**Hermannsdorfers „French Chicken Cheeseburger mit Spargel“, Maispulardenbrust, Spargel**, Morbierkäse, Tomaten, Essiggurken, Blattsalat, Kräutermayonnasie (Pommes extra € 2,80) € 12,80

**Feines Maultaschengericht**, diese Woche frisch aus dem Sud:

**Angebratene Schwäbische Maultaschen auf „Quer durchs Beet Gemüseragout“ (Wirsing Karotten, Kohl...)“** in leichter Senfsoße, Zwiebelschmälze, Blattsalate € 12,80

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

**Indisches Vielerlei:** Schwarzaugenbohnencurry mit Kirschtomaten, Blumenkohlpakoros und Momo mit Broccoli, Tamarindenchutney, Kartoffelcurry, Gewürzjoghurt € 14,80

**Schmankerlteller:** Kalbsfrikassée in Weißweinsoße mit gehackten Weinblättern, 1 Maultasche mit Tomaten und Hubaner Original Käse überschmolzen, Käsespätzle mit Zwiebelschmälze € 15,50

**Elkes Kräuterpädagogentipp 1:** „Spargel im Hemd“ 1 Portion-Spargel (Uhdinger Spargel) mit Maikräutersoße im grünen Flädle serviert, Rotklee-Walnusspesto, Tomatensalat € 16,50



**Traditionell bei uns ab 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 € 16,50

**Das besondere Gericht der Woche:**

**Pollo y Gambas all Ajillo**, 3 Hummerkrabben und Hähnchenschenkel „geschmurgelt“ mit Knoblauch, Sherry, getrockneten Tomaten und Fifi (1 getrocknete Chili), Polentagratin, Zucchinisalat € 17,50

**Elkes Kräuterpädagogentipp 2:**

**Zarter Tafelspitz und 1 Portion Spargel, Kräutersoße mit Rotklee-Walnusspesto**, Rösti € 18,50

**Grillteller „9 Jahre“:**

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

**Fisch-Potpourri „au beurre blanc“** mit Seeteufelmedaillon, Lachsfilet (schottischer Redlabel Zuchtlachs), Zandermaultäschle, Hummerkrabbe in bretonischer „Beurre Blanc“ (weißer Buttersoße), gebackene kleine Kartoffeln, Spargelsalat € 21,80

**Dessert:**

**„Süßes Duo“:**

Kanarische Gofiokekrem mit Palm-Marksirup und Orangensalat, indischer „Kheer“ Kokosmilchreis mit Kardamom, Mango und Jackfruitchips € 5,50

**Käsedessert:**

**Maxorata Majorero Ziegenkäse** (Direkt von Fuerteventura und nein wir waren nicht dort) 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, Spargel grün mit Tomate € 7,80

**En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus**

*Thomas Hermannsdorfer*