



Leibspeisenkarte ab Do 16.09. (bitte mit Reservierung oder

Vorbestellung für Take Away) Tel. 07532-3108830

Vorspeisen, Suppe

Thukpa, Tibetisch- Ladakhische Nudelsuppe (Weizen, Soja) **mit Rindfleisch, Gewürzen und Gemüse** (habe ich im Kloster Likir 3800 mÜM in Ladakh in der Klosterküche kennengelernt & diese speziellen Nudeln mit den Mönchen dort gemacht) € 5,00

Rauchlachskrem mit Crème Fraiche und Wildlachskaviar auf kleinem Kartoffelpuffer Currymatjes € 8,80

Gerichte

Kleiner Salat (Senf in Marinade) **mit Kräutergrüße** € 4,80

„Burger der Woche“, Burger mit 2 Schweinelendchen, Morbierkäse, Tomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Blattsalat, Mayonnaise Ei, Senf, geröstetes Baguette Weizen (Pommes extra als Beilage € 2,80) € 12,80

Paniertes Schnitzel : vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Blattsalat (Senf in Marinade) € 13,80

Vegi 1:

Käse-Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Pfifferlingen in Rahm, Zucchini und Paprika, aromatisiert mit Steinklee, kleiner Tomatensalat € 14,50

Vegi 2: Adas bi Hamod, syrisches Linsengericht mit Mangold, Gewürzreis und kleiner hausgemachter Süßkartoffelmaultäsche Weizen, Roggen **mit Berglinsen**, Taratorjoghurt mit Sesam € 14,50

Die Lieblingswurst des Chefs und vieler Stammgäste:

Saucisse de Morteau (geschützte Herkunft), über Tannenholz geräucherte Wurstspezialität aus dem Jura mit Sauce Cancoillotte (leichte Käsesoße), Kartoffeln und Blattsalate mit Tomaten (ein Klassiker von der „französischen Alb“, dem Franche Comté) € 14,80

„Chefs Cocos Chickencurry“ with Rice, Maishähnchen Brust und -Keule ohne Knochen in Chefs Currysoße mit Kichererbsen und Kirschtomaten, Basmatireis, Salzmandeln € 15,80

Badisch-Schwäbischer Schmankerlteller:

Kalbsrahmbraten Biofleisch, handgeschabte Spätzle **und Chefs schwäbische Maultasche** mit Tomate und Bergkäse überschmolzen, Kartoffel-Gurkensalat € 16,80



2 Sorten „Moules Frites“

- **Bretonische Art** mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein, Kräutern und Crème Fraiche
- **au Curry** mit Currysoße

(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

Schützenpfännle: 3 Schweinemedallions, Chefs Rahmsoße, handgeschabte Käsespätzle und Broccoli

€ 17,80

„Cordon bleu Schwarzwälder Art“, Fairfleisch Schweinerücken gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Essigkurke, und Bergkäse“, hausgemachte Wedges mit Kräutermayo, Blattsalat (Senf in Marinade) (Wir führen für manche Gerichte Fairfleisch aus Überlingen und/oder Biofleisch aus Tierwohl- und Klimaschutzgründen, das auch einen höheren Preis bedingt. Wir freuen uns hierzu auch über Ihre Meinung)

€ 17,80

Feinschmeckerduo aus dem Wald: Rehnüsschen kurz gebraten und Hirschragout mit Pfifferlingen und Hagebutten-Preiselbeer-Chutney, handgeschabte Spätzle, Broccoli

€ 20,80

Rostbraten „Jurassic Parc“ ;-) (unsere Liaison schwäbische und französische Alb oder Jura), mit Zwiebelsoße, Mautäschle mit Morbier überschmolzen, Spätzle und geröstete Saucisse de Morteau-Streifen,

€ 21,80

Seeteufelmedaillon, Doradefilet und Riesengarnele à l'Armoricaine (Nach Art von Armorica = mit Hummer-Tomaten-Cognacsoße, Armor = „Land am Meer“ = Bretagne auf bretonisch), Roter Reis aus der Camargue, eingelegte Artischocken

€ 23,80

Dessert und Käse:

Gourmandise au Fromage: Versucherle von 3 Käsen aus unserem Kontor-Sortiment (alle direkt ab Käsereien), Morbier, Comté und 18 Monate altem Salers, solange Vorrat, Wildfrucht-Chutney, Baguette

€ 6,50

Café Gourmand

½ hausgemachter Zwetschgenknödel mit Zimtbuttermbrösel, Vanilleeis mit Zwetschgenröster und Mascarpone- Mädesüßkrem (hausgemachter Mädesüßlikör) auf Honig-Lebkuchen „Rucher entre deux lac“ , eine Tasse Espresso auf der Schieferplatte

€ 8,80

En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus

Thomas Hermannsdorfer