



Leibspeisenkarte ab Fr 26.11.21

(bitte mit Reservierung oder Vorbestellung für Take Away Tel. 07532-3108830)

Vorspeisen, Suppe

Rahmsuppe von gebackenen Süßkartoffeln mit Saat von wilder Möhren € 4,80

Vorspeisenduo: „Elkes Kräuterpädagogen-Tipp“ u.a. wegen der Schlehenoliven:
„Vitello Tonnato“ Kalbsbraten mit Thunfischsößle, Kapern und Schlehenoliven **und**
hausgemachte Rillettes de Canard, französische Cornichons, Baguette € 8,80

Gerichte

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

„Burger der Woche au Saint Nectaire“, Truthahnbrustscheiben (Fairfleisch) mit, St. Nectaire (Käse), Tomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Blattsalat, Mayonnaise C_{Bi}, Senf, geröstetes Baguette Weizen (Pommes extra als Beilage € 2,80) € 12,80

Die besondere Art von Käsespätzle:

Gemüse-Käsespätzle mit Morbier (Hausspezialität), handgeschabte Spätzle mit **Saisongemüsen (Bio)**, geröstete Walnüsse, **Ebereschenschutney** € 13,80

Hausgemachte vegetarische Lasagne mit Rosa-Linsen- Staudenselleriekrem mit Tomaten und kleinen Gemüsen, Blattsalate € 13,80

Schwäbischer Schmankerlteller:

„Lensa ond Spätzla“: Echte grünmarmorierte **Bio-Albleisa** (Linsen von der schwäbischen Alb) mit **Saucisse de Morteau** (über Tannenholz geräucherte Lieblingswurst des Chefs von der französischen Alb, Label rouge), **handgeschabte Spätzle und eine Maultasche geschmälzt „med eme Leffl Grombierasalat“** (1 Löffel Kartoffelsalat) € 14,80

Paniertes Schnitzel : vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Blattsalat (Senf in Marinade) € 14,50



Schützenpfännle: 3 Schweinemedallions, Chefs Rahmsoße, handgeschabte Spätzle
€ 16,80

Chickencurry von Fairfleisch- Maispouarden-Hähnchenkeulen (entbeinte Freilauf, Fermiers Landais- Hähnchen Keulen, Label Rouge), Broccoliröschen, Tomaten-Koriander-Reis und Cashewnüssen
€ 17,50

2 Sorten „Moules Frites“

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

- **au Pastis**, mit Tomaten-Krebs-Pastissoße

(Moules Frites sind Muscheln mit Pommes frites, ein Klassiker in Belgien & Frankreich, wo es Lokale gibt, die nichts anderes verkaufen) habe ich viel als Jungkoch in der Bretagne gekocht; zu den Fritten gibt es hausgemachte Mayonnaise, Baguette
€ 17,80

Die Ente stellt sich zur Wahl mit Garnitur der Woche:

½ **junge Ente (1 Portion)**, knusprig gebraten
oder
€ 20,80

1 Portion Barbarieente (Flugente) vom heimischen Bauernhof in Strass
€ 29,80

jeweils mit Garnitur der Woche (diese Woche):

mit Dunkelbiersoße, karamellisierten Äpfeln und Maronen, Chefs Rotkraut und hausgemachte „Bubespitzle“ (Schupfnudeln)

Schwäbisches Rostbratenpfännle vom regionalen Entrecote aus dem Hegau (fein marmoriert & sorgfältig vom Metzger Engler gereift), kleine Maultasche & Rotwein-Zwiebelsoße, handgeschabte Spätzle
€ 21,80

Seeteufelmedallions und Hummerkrabben ohne Schale auf Chefs Cocos-Linsencurry (grünmarmorierte Bio-Alblinsen) und Tomaten-Koriander Reis
€ 22,80

Dessert und Käse:

Café Gourmand: Topfenkrem mit Rhabarberconfit, Waadtländer Apfeltarte mit Maisgries und **Absinth-Eisparfait mit Quittenkompott, Espresso**
€ 9,00

Käsedessert: Morbier, Saint Nectaire und Bleu d´Auvergne, Baguette, Ebereschenchutney
€ 7,80

(Gerne können Sie bei uns etwas umbestellen, jedoch bedeutet das für uns Mehraufwand. Aus diesem Grunde berechnen wir für eine Umbestellung 1,50 €)

En Guete bei „Hermannsdorfers im Schützenhaus“

Thomas Hermannsdorfer



Getränkesspezialitäten

Diabolo Menthe (Chefs Favorit), 0,2 l Zitronenlimonade mit Minzsirup € 2,50

„Vin d'èpine“ BioSchlehenwein von Belle Ile, Spezialität von einem kleinen Hersteller Olivier Ferando, auf der Belle-Ile, 4 cl (auch als Dessertwein) € 4,50

Unsere Weinempfehlung mit dem bretonischen Wein nahe der Loiremündung bei Nantes:

« **Clos des Orfeuilles** », 2019, 12 %, Bio- Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie, trocken mit feiner Mineralisierung von Schiste (Schiefer), Weißwein, 0,2 l € 7,80
Flasche 0,75 l € 25,50

Zur Ente oder Gans fruchtiger Rotwein aus der Gascogne über unsere Freunde vom „La Cave de Barrouze“ in Salers:

Haut Marin Triton 2020, Cote de Gascogne, (Merlot et Cabernet Sauvignon), mineralisch (Haut Marin kommt von Fossilien im Boden), fruchtig mit Kirschnote 0,2 l € 6,80
Flasche 0,75 € 22,50

Lambig, « Apfelfcognac » bzw. **Der bretonische Calvados**, den wir dieses Mal endlich erstehen und mitbringen konnten, da er häufig nicht zu kaufen war.

2cl € 4,50

Cidre Bouché Brut Breton, Apfelsekt in der Champagnerflasche, direkt aus der Bretagne, 5 %, nicht süß (brut) 0,2 l, € 4,20
Flasche 0,75 cl € 14,50