



Leibspeisenkarte ab Do 23.06.

badisch-schwäbisch, weltoffen

Vorspeise und Suppe:

Fenchelrahmsuppe mit einem Hauch Kastanie € 5,00

Midsommar-Smörgåsbord als Vorspeise nach unserer Auswahl
(siehe Hauptgerichte) € 9,80

Hauptgerichte, Salat

Marktsalat € 4,80

Hermannsdorfers „Cantal-Chicken-Cheeseburger“, Maispouardenbrust,
Cantalkäse, Tomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Blattsalat, hausgemachte Mayonnaise,
Steinofenbaguette (Weizen) (Pommes extra € 3,00) € 12,80

Carpaccio von der Saucisse de Morteau, (über Tannenholz geräucherte
Spezialitätenwurst (Label Rouge) aus dem französischen Jura und Lieblingswurst des
Chefs) mit Minicornichons, Tomatenwürfeln, Roten Zwiebeln, Cantalkäse, French
Dressing mit Dijon Senf, gebackene Bio Wedges € 13,80

Süd- West- Spezial:

Cantal-Käsespätzle (solange noch Cantal da ist) und eine Maultasche mit
Zwiebelschmälze, Kartoffel- und Blattsalat € 14,80

Sommerlicher Vegiteller: Mosers Ziegenfrischkäse aus Ahausen mit gelbem Steinklee
auf gebratenen Zucchini mit Balsamicocoulis, **Oliven-Pflaumen-Tapenade** auf frischen
Tomaten & getrockneten Tomaten, **Ratatouillesülzle** mit Kräutersößle, **Rösti** € 15,50

Paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade),
in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Blattsalat (Senf in Marinade) € 15,80

Vegiduo:

Süßkartoffelmaultasche auf Lauch mit Bleu d´Auvergne-Käse **und Gemüseragout** mit
jungem Wirsing, Karotte, Kohlrabi, Brokkoli, schwarzer Nacktgerste von der Alb in
Bierrahmsoße mit einem Hauch Knoblauch, Basmatireis € 16,80



Schützenpfännle klassisch: 3 Schweinemedallions, Chefs Rahmsoße, handgemachte Spätzle und Broccoli € 17,80

15 h Smokerduo spezial:

Brisket (typisch amerikanisch Brustkernstück) vom heimischen Rind und Fairfleischschwein, Chefs Curry-Barbecuesoße, Wedges, Grüne Bohnen € 18,50

Hausgemachte Fischknusperle^{Teig Gluten}, meine Remoulade mit Criste Marine, (selbstgesammeltem, eingelegtem Meerfenchel), Butterkartoffeln, Salatbukett € 18,80

Rehgeschnetztes (Keule) „Umeå“ mit Steinpilzen in Mäsmörbuttersoße, Preiselbeeren und Kartoffelmus, (das Gericht habe ich von meinem schwedischen Bruder, als er in Umeå lebte, (Mäsmör ist von den Samen eine Butter mit einem Hauch Vanille und Eisen) € 20,80

Midsommarfischplatte Smörgåsbord (so feiert meine Familie in Schweden Midsommar) Currymatjes, Shrimpstorte, Löksill (Matjesart), Kräftost (Süßwasserkrebs-Käsekrem), warmrökt Lax (Heißgeräucherter Lachs aus unserem Smoker) grün Sås (Kräutersößle, rökt Fiskmus (Rauchfischmus) hartgekochtes Ei, Skärgårdsill (Matjesart), Nubbesalad (Schwedischer Kartoffelsalat mit Kaviar), hausgemachtes Knäckebröt, Butterkartoffeln, Rote Bete und schwedische Gurken € 21,80

Hermannsdorfers Rostbraten-Schmankerlpfännle:

Kleiner Rostbraten mit Rotwein-Zwiebelsoße auf handgeschabten Käsespätzle, geschmälzte Maultasche und einem Löffel Kartoffelsalat im Pfännle serviert € 22,50 (unser Rinderrücken vom Hegaurind, abgehangen von unserem Metzger Engler ist in 6 Mon. um über 40% im Preis gestiegen; so ist das ein Weg um Qualität und Preis zu halten und ein tolles Gericht zu bieten)

Dessert:

„Café Gourmand, französische Dessertvielfalt auf Schieferplatte: **Orangen-Gundermann-Stracciatella Eisparfait, Tarte au Chocolat** mit Kirschsoße & Vanilleeis, **Topfenkrem** mit Limette & Erdbeercoulis, Espresso € 9,00

Käsedessert, 3 Rohmilchkäse aus der Auvergne und Savoyen, Oliventapenade mit Dörripflaumen, Baguette € 8,80

En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus

(Gerne können Sie bei uns etwas umbestellen, jedoch bedeutet das für uns Mehraufwand. Aus diesem Grunde berechnen wir für eine Umbestellung 1,50 €, Seniorenportion, wenn es bei Gericht möglich ist, Preis-Reduktion € 1,50)

Thomas Hermannsdorfer