



Leibspeisenkarte ab Do 30.06.

badisch-schwäbisch, weltoffen

Vorspeise und Suppe:

Geeiste Gurken-Melonensuppe mit Ras el Hanout und Sesamöl € 5,00

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

Hauptgerichte, Salat

Marktsalat € 4,80

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

Wurstsalat von Englers Kalbslyoner mit Cantalkäse und Wedges von neuen Bio-Kartoffeln €13,50

Sommerliches Vegigericht „Västerbotten“:

lauwarme schwedische Västerbotten-Pie (Quiche) mit original Västerbottenkäse (Mitbringsel meines schwedischen Bruders diese Woche) **an gebratenen Zucchini** mit Balsamicocoulis, Blattsalate € 14,50

Schwäbischer Schmankerlteller:

15 h Smokerbraten mit oberschwäbischen „sauren Bohnen“ (grüne Bohnen) und Spätzle, eine Maultasche mit Zwiebelschmälze, Blattsalat € 15,80

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

Vegimaultaschen im Duett:

Eine Champignon-Spinatmaultasche und eine Süßkartoffelmaultasche auf gebackenen Zucchini mit Bleu d´Auvergne- Rahmsößle, kleiner Tomatensalat € 16,80

Schwaben-Schweden Connection: Kalbsragout in Dill-Spinatsoße “Kalvragout I grön Dill-Spenatsås” und **handgeschabte Spätzle**, Tomatensalätle € 16,80



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

Maispouardenbrust mit Bleu d'Auvergnesoße auf gebackenen Zucchini mit getrockneten Tomaten, Tagliatelle € 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 der Woche: Currymatjes, Löksill (Matjesart), Kräfstost (Krebs-Käsekrem) auf hartgekochtem Ei, warmrökt Lax (Heißgeräucher Lachs), Skärgårdsill med Råkor (Shrimps), Nubbesalad (Schwedischer Kartoffelsalat mit Kaviarkrem), Geräucherter Renschinken mit Rentierkäsekrem, hausgemachtes Knäckebrot, Butterkartoffeln, Rote Bete und schwedische Gurken € 21,80

Laxfilet „Österlenkryddorgård“ – Tranche vom schottischen Zuchtlachs Label Rouge mit Kräutersoße nach Art des Österlenkräuterhof in Ystad, gebackene Kartoffeln, Brokkoli (eine fantastische Kräutermischung von Koriandersaat, Minze und man glaubt es kaum, Lavendel, der wie wir mit eigenen Augen gesehen haben, dort wächst € 22,80

Hermannsdorfers Rostbratenpfännle:

Kleiner Rostbraten mit Rotwein-Zwiebelsoße auf handgeschabten Käsespätzle, geschmälzte Maultasche und einem Löffel Kartoffelsalat im Pfännle serviert € 22,50

Dessert:

„Café Gourmand“, Dessertvielfalt auf Schieferplatte: Schwedische Philadelphia-Zitronenkrem mit Hjortron (Gelbe Brombeeren aus dem hohen Norden), **Orangen-Gundermann-Stracciatella Eisparfait, Tarte mit hausgemachter Patisseriecreme und frischen Erdbeeren,** Espresso € 9,00

Käsedessert, 3 Käse (Auvergne bzw Västerbotten mit 150 Jähriger Tradition in Schweden), Oliventapenade mit Dörrpflaumen, 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, Preisreduktion € 1,50)

Thomas Hermannsdorfer