



## Leibspeisenkarte ab Do 04.08.

### badisch-schwäbisch, weltoffen

#### Vorspeise und Suppe:

**Soupe au Pistou, provencalische Sommergemüsesuppe mit Tomaten, Zucchini, Staudensellerie, weißen Bohnen und Basilikum (Pistou)** € 4,80

„**Gambas al Ajillo**“ kanarische Art mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Fifi wie man in der Küche sagt (Pepperoni) als Vorspeise im Nöpfchen mit Baguette (!!!!!!!!!), so pflegte Pepe meines spanischen Stammlokals in Stuttgart den besonderen Gehalt an Knoblauch zu kennzeichnen) € 9,50

#### Hauptgerichte, Salat)

**Marktsalat** € 4,80

**Hermannsdorfers „Chicken-Cheeseburger“, Scheiben von der Maispouardenbrust, Bergkäse, Tomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Blattsalat, hausgemachte Mayonnaise, Steinofenbaguette (Weizen) (Pommes extra € 3,00)** € 13,50

**Ein Klassiker aus unserem Ländle: diese Woche unsere schwäbischen Maultaschen frisch aus dem Sud:** 1 schwäbische Maultasche mit Tomate und Bergkäse überschmolzen und 1 mit Zwiebelschmälze, Kartoffelsalat, Blattsalat € 14,80

**Indischer Linsencurry „rot-grün“ von grünen und roten Linsen mit Fenchel, indischer Paneerkäse, Raitajoghurt mit Gurke, Kreuzkümmel und Minze, Tomaten-Korianderreis** € 14,80

**Großer Salatteller mit Zanderknusperle mit Thousand Island Dressing (Dressingklassiker)** (Joghurt, Tomatenmark, Apfelessig, Rahm, Mayo, Olivenöl, Gemüsebrühe, Minipaprikawürfel), marinierte Gemüse mit Gelbwurzblumenkohl, Baguette € 15,80

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

#### **Unser 15 h Smokerbraten:**

15 h Smokerbraten vom regionalen Schwein, Chifs Curry-Barbecuesoße, gratinierte Rahmkartoffeln, grüne Bohnen € 16,80



**Vegigericht der Woche: hausgemachte Süßkartoffel-Spinatmaultaschen mit Hildegardkräutern, Pfifferlinge in Rahm** € 17,80

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

**„Ramons spanische Paella“** (Ramon war ein ehemaliger spanischer Mitarbeiter und Freund des Hauses) mit Poulardenschenkel, Merlufilet (Seehecht), Gambas, Meeresfrüchte, Muscheln (sogar frisch) und den typischen Gemüsen, fein gewürzt mit echtem Safran (!! ) und geräucherter Paprika € 18,80  
(pro Tisch max. 2 mal)

**„Conejo en Salmorejo“** Kaninchenkeule auf kanarische Art, unsere Stammgäste warten schon wieder auf dieses Gericht € 19,80

**Hermannsdorfers Rostbratenpfännle:**

Kleiner Rostbraten mit Rotwein-Zwiebelsoße auf handgeschabten Käsespätzle, geschmälzte Maultasche und einem Löffel Kartoffelsalat im Pfännle serviert € 21,50

**Fischpotpourri „Manoir de Goulphar“: Wolfsbarsch- Dorade- und Merlufilet (in der Bretagne gerne gegessener Fisch) auf Fenchel, leichte Knoblauchsoße mit Shrimps,** frische Nudeln, Brokkoli

(Im Hotel Manoir de Goulphar auf Belle Ile habe ich gearbeitet & den einen oder anderen Fisch auf den Teller gebracht, mit dem Küchenchef bin ich noch heute befreundet. Er hat mir alle Spezialitäten an den Felsen und im Meer gezeigt) € 21,80

**Dessert:**

**Café Gourmand:**

Kleine Schokotarte mit Vanilleeis und Schattenmorellen, Hausspezialität: Gundermann Orangen-Stracciatellaparfait, Erdbeer-Mascarponekrem mit gelbem Steinklee, Espresso € 9,00

**Kleines Dessert der Woche:**

**Schokotarte, Vanilleeis und Schattenmorellen** € 5,50

**Käsedessert:** Comté fruité und Morbier (beide aus der Käserei Noel Cerneux) und Hubaner Bergkäse aus Vorarlberg, 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*