Leibspeisenkarte ab Do 29.09.

badisch-schwäbisch- weltoffen, mit Akzenten aus dem Wallis, wo wir auf kurzem Einkaufs- & Durchschnauftrip waren

Vorspeise und Suppe:

Fenchelrahmsuppe mit selbstgesammelten Bergkräutern, Chardonnay und sonnengetrockneten Tomaten € 4,80

„Aktion“ Tapasteller vegetarisch:
(werden Sie zum Flexitarier, weniger aber gutes Fleisch und öfters mal vegetarisch):
Mosers Ziegenkäse angemacht mit gelbem Steinklee auf Artischockenboden mit getrockneten Tomaten **&** Frischkäse-Wildkräuterpesto mit Sonnenblumenkernen auf eingelegten Zucchini **&** Champignonspaté, Baguette Aktionspreis € 7,80

Hauptgerichte, Salat

Marktsalat (**Senf** in Marinade) € 4,80

Hermannsdorfers „Chicken-Cheeseburger“, Maispoulardenbrustscheiben, Bergkäse, Tomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Blattsalat, hausgemachte Mayonnaise, Steinofenbaguette (Pommes extra € 3,00) € 13,50

Klassiker in neuem Format:
Selbstgemachte Maultaschensticks (Füllung wie unsere Klassiker) **zum Dippen mit 2 Soßen:**
3 Sticks (Senioren- oder kleinere Portion) € 11,80
4 Sticks (normale Portion) € 14,80
Kartoffelsalat, Blattsalat, Käsesoße und geschmälzte Zwiebeln

„Bodenseer“-Käsespätzle mit würzigem Bodenseer Käse von der ehem. K&K Schulkäserei Huban in Vorarlberg, handgeschabte Spätzle mit Brokkoli, Walnüssen, scharfer Holunder € 14,50

Vegiduo oriental: **„Tschole Masala“,** original indischer Kichererbsencurry mit Blattspinat, Gelber Reis, Falaffel, hausgemachter Chili-Erdnussdipp und **Adas bi Hamod**, **syrisches Linsengericht mit Mangold**, Koriander und Zitrone € 16,50

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

Hausspezialität: Chefs 15 h Smokerbraten mit hausgemachter Cajun-Barbecuesoße, **Wedges,** Prinzessbohnen € 16,80

„Curried Cocos Chicken with Rice“ Hähnchenbrust- und Keule, Fairfleisch von der Erzeugergemeinschaft schwäbische Alb mit Chefs Cocos- Currysoße, gerösteten Salzmandeln, Basmatireis und gebackene Zucchini € 17,80
(übrigens spielt in meiner Küche die asiatische 5 Elemente-Küche schon immer eine Rolle, die den asiatischen Gerichten ihre Fülle gibt)

Schützenpfännle spezial: 3 Schweinemedaillons, Chefs Rahmsoße, handgemachte Spätzle und Brokkoli mit Bröselbutter € 18,50

„Moules Frites“, solange Vorrat
- **Bretonische Art**, mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein und Crème Fraiche
(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** € 18,50

Hermannsdorfers Rehragout mit Steinpilzen und hausgemachten Südtiroler Semmelknödel mit Schwarzplenten (Buchweizen), gebackener Kürbis € 20,80

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

Solange Vorrat:
Chefs Bouillabaisse, Filets vom Kabeljau, Wolfsbarsch, Merlu (Seehecht), Riesengarnelen, und echtem Safran, Sauce Rouille, Baguette € 22,80

Dessert:

„Café Gourmand“: Zwetschgencrumble „Ragghof“, hausgemachtes Holunder-Cocossorbet Knusperkekskrümel, Mädesüßeeisparfait mit Lorbeerbirnen und ein Espresso € 9,00

Käsedessert: Binner Alpkäse (jetzt mit AOC) und 2 Käse von der ehemaligen K&K Schulkäserei „Huban“: würziger Bodenseer (Rotschmiere), Hubaner „Original“, Berberitzengelee aus dem Binntal, Baguette € 9,50

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