



Leibspeisenkarte ab Do 01.12.

Badisch-Schwäbisch-Weltoffen und den Aromen von Kräutern und Gewürzen

Vorspeise und Suppe:

Glückssuppe (Reiscongee) mit Geflügelbrühe gekocht, Avocado, natürliche Sojasoße und Tomatenwürfel, gerösteter Fenchel, das empfahl schon Buddha vor 2500 Jahren € 5,00

Vorspeise der Woche „Duett der Rillettes“: Chefs Hausgemachte Schweine-Entenrillettes und hausgemachte Hähnchenrillettes mit Citron Confits und Piment d’Espelette, Gelbwurzblumenkohl, Cornichons, Baguette € 8,80

Hauptgerichte, Salat

Marktsalat (Senf in Marinade) € 4,80

Hermannsdorfers „Barbecue -Porc-Cheeseburger“, 2 Schweinefiletmedaillons, Bergkäse, Tomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Blattsalat, hausgemachte Barbecuesoße, Steinofenbaguette^{Weizen} (Pommes extra € 3,00) € 13,50

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, Kräuter-Käsesößle und Schmorzwiebelsoße

Original Indischer Schwarzaugenbohnencurry „Renuka“ mit hausgemachten ladakhischen Momos (Art Maultäschle mit Brokkoli, Spinatfüllung), **Tomatenchutney und Kartoffelcurry „Railway Tiffin Style Potatoe Curry“** € 16,80

„Cholera“ aus dem Wallis, Blätterteigpastete gefüllt mit Karotten, Lauch, Kartoffeln, Birnen und Äpfeln, Bergkäse, Kräutersoße, Salatteller, erzählen gerne, woher der Name stammt € 15,80

Chefs Cocos Chickencurry mit Maispouardenbrust und ausgelöster Keule, Blumenkohlpakoros (gebacken im Kichererbsenmantel), Salzmandeln und Basmatireis € 17,80

Solange Vorrat:

Rinderbraten in Rotwein geschmort, kleine Gemüse, gebackene Kartoffeln und Zucchini Salat € 17,80



Wiener Schnitzel Duett „Kalb und Schwein“:

ein Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken und eins vom regionalen Schweinerücken, Pommes Frites, Preiselbeeren (wie in Österreich), Blattsalat € 18,50
Original Wiener vom Kalbsrücken € 21,50

Schützenpfännle: 3 Schweinemedallions vom regionalen Schwein, Chefs Rahmsoße, handgemachte Spätzle und Brokkoli mit Bröselbutter € 18,80

„Moules Frites“, Muscheln mit Pommes Frites, nur solange Vorrat

- **Bretonische Art**, mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein und Crème Fraiche
 - **„au Bleu“ mit Bleu d’Auvergne-Käse**, Favorit des Chefs
 - **„au Curry“ mit Currysauce**, Jeweils dazu hausgemachte Mayonnaise, Baguette € 18,80

Rehragout mit Steinpilzen vom Reh aus heimischer Jagd mit handgeschabten Spätzle und Rosenkohl € 20,80

Fischpotpourri von Lachs- (schottischer Label Rouge Zuchtlachs) und **Forellenfilet, Gambas** auf Safran-Pastissoße mit Erbsen, Tagliatelle € 21,80

Die Ente stellt sich zur Wahl:

½ **junge deutsche Ente**, knusprig gebraten € 22,80
oder
1 Portion Barbarieente (Flugente) vom heimischen Bauernhof in Strass € 31,80

diese Woche als: Ente nach Art von Nantes, „Canard à la Nantaise“ auf Entensoße mit Muscadet-Wein nahe Nantes an der Loire, Speck und Erbsen, hausgemachtes Kartoffelpüree, Butter-Kohlrabigemüse

Dessert:

„Besonderer Café Gourmand“: kleine Schokotarte mit Schattenmorellen, Hausgemachtes Quitteneis, *kleines Stückle badischer Käsekremkuchen nach Silkes Art* € 9,00

Käsedessert:

Vorarlberger Bodenseer, Saint Nectaire, Bleu d’Auvergne, Chefs Cidre-Gelee, 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