



Leibspeisenkarte ab 19.01.

Badisch-Schwäbisch-Weltoffen und den Aromen von Kräutern und Gewürzen (kleiner Hinweis in eigener Sache: wir haben jetzt eine Strompreiserhöhung von ca. 40% erhalten, die wir nicht „schlucken“ können und somit auf die Gerichte umlegen müssen, was einer Erhöhung von ca. 0,30 bis 0,40 €C pro Gericht entspricht)

Vorspeise und Suppe:

Kastanienkremsuppe mit Cranberries und Garnelen € 5,30

Chefs Mousse vom Stremellachs und große Garnelen mit Thunfischsoße und Criste Marine (selbst eingelegter und gesammelter Meerfenchel), Baguette € 9,80

Hauptgerichte, Salat

Marktsalat (Senf in Marinade) € 5,20

Hermannsdorfers „Filet Mignon-Cheeseburger“, 2 Schweinelendchen, Bergkäse, Tomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Blattsalat, hausgemachte Barbecuesoße, Steinofenbaguette^{Weizen} (Pommes extra € 3,00) € 13,80

Raclettekäsespätzle, handgeschabte Spätzle mit Brokkoli, Walnüssen und Bio-Raclettekäse aus Chapelle des Bois (Die Werbung der Gemeinde lautet „derrière la Lune à gauche“ hinter dem Mond, dann links“), Elkes Eberschenchutney € 14,80

„Maultaschen-Gourmandise“, Maultaschensticks, 2 mit leichter Käsesoße (Sc.Cancoillotte) aus dem Franche Comté und 2 mit Morbier (Käse) und gerösteter Saucisse de Morteau (tannengeräucherte Wurst aus dem Jura), Kartoffelsalat, Blattsalat € 15,20

Zwei Klassische Bretonen: Blumenkohl- Artischockenböden auf Morbiflette, Rösti mit Biomorbier überschmolzen € 15,80

Paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Blattsalat (Senf in Marinade) € 16,00

Zweimal Feines vom Kalb mit Cognac:

Kalbshackbraten (reines Kalbfleisch) mit Curry-Cognacbutter und Kalbsfrikassée mit Pineau de Charentes (Apéro aus der Charentes, Hauptort ist Cognac), handgeschabte Spätzle, grüne Bohnen € 17,50



Shadis Shawarma: mit Shadis Gewürzmischung und Zutaten marinierte Streifen von der Poulardenbrust vom Gut Neuuhof, Wedges, Cornichons, kleiner Kichererbsensalat, Tarrator Gewürzjoghurt (Shadi war unser syrischer Azubi, von dem auch ich manches gelernt habe, da er ein Cateringgeschäft führte. Die hier verwendete eigene Gewürzmischung hätte er mehrfach an Landsleute verkaufen können) € 17,50

Schützenpfännle: 3 Schweinemedallions vom heimischen Schwein aus dem Hegau, Chefs Rahmsoße, handgemachte Spätzle und Rosenkohl mit Bröselbutter € 18,50

Original Cassoulet de Castelnaudary (vom Maison Escudiér einer Institution in Sachen Cassoulet), gratiniertes Bohnengericht mit Confit de Canard (eingemachte Entenkeule) und Toulouser Würsten, Salat und Baguette, dieses Gericht kann in 1,2, 3 und 4 Portionen serviert werden € 18,80
Das Cassoulet können Sie in 2 Portionen am Kontortisch kaufen.

„Moules Frites“, Muscheln mit Pommes Frites, nur solange Vorrat
- **Bretonische Art**, mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein und Crème Fraiche
- **au bleu**, mit feiner Soße mit Bleu d’Auvergne, Favorit des Patron € 19,00

„Rostbraten Jurassic Parc“, kleiner Rostbraten von der heimischen Färse „Dry-aged von unserem Metzger Engler“ und ein Maultaschenstück, Schmorzwiebelsoße mit Rotwein auf Käsespätzle mit gerösteter Saucisse de Morteau (tannengeräucherte Wurst aus dem Jura, Chefs Lieblingswurst) € 23,30

Außergewöhnliches Rezept aus New York, das müssen Sie probieren:

Lachstranche „schottischer Label Rouge Lachs in Karamellsoße mit roten Zwiebeln und Limetten, Kräuter-Kartoffeln, kleiner Linsensalat € 24,50

Dessert:

„Besonderer Café Gourmand: Philadelphia Zitronenkrem mit Orangenconfit, Absinth-Eisparfait, kleiner Zwetschgenknödel (hausgemacht) mit Zimtbrösel, Espresso € 9,30

Käsedessert:

Morbier, alter Comté, Saint Nectaire, Chefs Aronia-Preiselbeeren^{senf}., 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 Hermannsdorfers