



Hermannsdorfers traditionelles Biermenü

am Sa, den 18.03.2023

Dass ich die Hälfte meines Berufslebens im Vertrieb bei Brauereien gearbeitet habe, hat sich ja in der Zwischenzeit bis zu meinen Gästen herumgesprochen.

Nun ist es schon eine Tradition, dass wir fast jedes Jahr ein Biermenü- und dieses Jahr zum 8.Mal zelebrieren. Dazu wieder mit Hintergrundinfos von „Jo“ Joachim Faika. Jo ist seit meinem Start bei Hofbräu 1987 ein guter Freund von mir.

Diesmal ist auch mein Chef und ehemaliger Vorstand der Stuttgarter Hofbräu AG Gisbert Sattler wieder mit von der Partie und bringt uns ein Bierchen aus seiner fränkischen Wahlheimat mit.

Leider gehen die Bierabsätze in den letzten Jahrzehnten immer weiter zurück, da es eben als schick und trendy gilt, Wein zu trinken, das nordische und nicht minder genussvolle und gesunde Bier dabei aber ins Hintertreffen gerät. Immer mehr Brauereien schließen oder schließen sich einem großen Verbund an. Dem entgegen wirkt nun die Herstellung vieler Craftbiere und aromatisierter Produkte von Mikrobrauereien, die den Vorteil haben, dass sie sehr interessant und gut schmecken (tolle Hopfensorten), dafür aber praktisch nie einen Sud zweimal gleich hinbekommen (wie beim Wein). Unsere bekannten Biere sind Markenprodukte, was bedeutet, dass sie immer gleich schmecken sollten und das ist die Kunst des Kellermeisters einer großen Brauerei.

Abschiedsposter von meinem Team bei Hofbräu





Biermenü am Sa, den 18.03.2023

Aperitif: „Picon Bière à la Façon du Chef“, französisch inspirierter Aperero mit Pion nach Art des Chefs mit Orangen, Enzianwurzel, Quinquina (Chinin) € 3,30

Unser Biermenü:

Gerauchte und frische Forellenfilets im Safran- Gelee mit obergärigem Früh-Kölsch, Ableisasalátle mit Salzzitronen, Kräutersößle mit den ersten Wildkräutern
Baguette

Kleines Fränkisches Biersüpple mit Croutons und Mini-Kulmbacher Wurstzipfel

Dazu ein Versucherle vom Überraschungsbier meines ehemaligen Chefs und Vorstands der Stuttgarter Hofbräu, der seit langem in Kulmbach- der deutschen Bierstadt- lebt (Beim Bierfest dort gibt es die 4 Biere der ansässigen Brauereien in einem Zelt)

Dry-aged Entrecote vom Metzger Engler in dunkler Schoko-Stout Doppelbock

Soße (zu Stout oder Porter erzählen wir noch etwas mehr) aus dem Maisel Craftbiersortiment, gratinierte Rahmkartoffeln, Wurzelgemüse

Tonkabohnenparfait mit sautierten Bananen und Krokant, Hefe-Weizensabayon mit einem Schuss Wacholderessenz aus Saaremaa in Estland

Gutes Hefeweizen hat typischerweise einen Geschmack nach reifen Bananen.

Preis 4 Gang- Menü € 35,00 inkl. Versucherle Überraschungsbier

Apéritif Picon Bière 0,2 l	€ 3,30
Kölsch 0,33 l	€ 3,80
Chefs Granate, Hefeweizen vom Fass mit Wacholderessenz 0,2 l	€ 2,50
Fränkisches Überraschungsbier von Gisbert Sattler, ehemaliger Vorstand und mein Chef bei Stuttgarter Hofbräu 0,2 l	€ 2,50
Glas Schokostout Doppelbock 7,5% Maisel aus Bayreuth 0,2 l	€ 3,00

Auf Vorbestellung (bis Do 16.03.) ist eine vegetarische Biermenü-Variante möglich

En Guete

Thomas Hermannsdorfer