



Leibspeisenkarte ab Fr 17.03.

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 € pro Gericht entspricht)

Vorspeise und Suppe:

„Gaisburger Marsch“ Kultsuppe aus unserer Heimatstadt Stuttgart (mit Tafelspitzwürfel, Spätzle Weizen, Kartoffelschnitz und geschmälzte Zwiebel) € 5,50

Hausgemachte Lachspastete (schottischer Label Rouge Lachs, Mayonnaise mit Zitronenconfit und Kapern, Gurkensalätle in Joghurt, Baguette € 9,80

Hauptgerichte, Salat

Marktsalat (Senf in Marinade) € 5,20

Hermannsdorfers „French Chicken Cheeseburger“, Maispouardenbrust, Bergkäse, Tomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Blattsalat, hausgemachte Mayonnaise, Steinofenbaguette Weizen (Pommes extra € 3,00) € 13,80

Tartiflette vom Rösti (mit Raclettekäse überschmolzen), **Wirsinggemüse** in Biersoße mit einem Hauch Knoblauch und Rahm € 15,50

Bayrisch- schwäbischer Schmankerlteller:

Tranche Schweinebraten vom regionalen Schwein in Speck- Zwiebelsoße mit kleinem Semmelknödel und schwäbische geschmälzte Maultasche, Kartoffelsalat, Krautsalat € 15,80

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

Vegetarisches Gericht von Rahmchampignons & Steinpilzen mit getrockneten Tomaten & gelbem Steinklee auf Polentagratin, Salatbukett € 16,50



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

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Aronia-Preiselbeeren, Rösti, Wurzelgemüse € 18,80

„Moules Frites“, Muscheln mit Pommes Frites, hausgemachte Majo, Baguette nur solange Vorrat € 19,00

- **Bretonische Art**, mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein und Crème Fraiche
- **au bleu**, mit feiner Soße mit Bleu d´Auvergne-Käse

Chefs hausgemachtes Cassoulet „Façon de Castelnaudary“, gratiniertes Bohnengericht mit selbst in Entenschmalz confierter Barbarieentenkeule und geschmorter Bauernwurst, Blattsalate, Baguette € 19,80
Ein Cassoulet können Sie in 2 Portionen am Kontortisch kaufen.

Bouillabaisse mit Dorade-, Skrei- und Merlufilet, Muscheln, Sauce Rouille Ei, Knoblauch, Baguette Weizen € 23,30

Wir beginnen die Bierwochen mit einem außergewöhnlichen Gericht:

Dry-aged Entrecote vom Metzger Engler in dunkler Schoko-Stout Doppelbock Soße aus dem Maisel Craftbiersortiment aromatisiert mit Johannisbeer, gratinierte Rahmkartoffeln, Wurzelgemüse € 25,80

Dessert:

Café Gourmand: Mädesüß-Eisparfait mit Hagebuttensoße, Schokotarte, Schattenmorellen & Vanilleeis, Mascarponekrem mit gelbem Steinklee und Erbeersöße € 9,50

Käsedessert:

Hubaner Original, Morbier, Saint Nectaier, 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 Hermannsdorfer