



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

Vegigericht echt Umami: Champignons, Steinpilze und Shitake in Tomatenrahm mit Kräutern plus einem von mir entdecktem Umami-Gewürz aus Schweden, auf Polentagratin, Salatbukett (Umami ist die 5. te Geschmacksrichtung, japanisch kann man mit herzhaft oder wohlschmeckend übersetzen. Gemeint ist damit ein vollmundiger Geschmack, wie er typisch für Fleisch, Käse oder Pilze ist) € 16,80



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: Absinth-Eisparfait, Schokotarte mit Schattenmorellen Vanilleeis, Mascarponekrem mit gelbem Steinklee und Erbeersöße € 9,50

Käsedessert:

Hubaner Original, Morbier, 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, Preisreduktion € 1,50)

Thomas Hermannsdorfers