



Wir wünschen Frohe Ostern 2023, unsere Spezialitätenkarte

Vorspeise, Suppe:

Frühlingsuppe „ach du grüne Neune“ Tipp der Kräuterpädagogin,

Neun Kräutersuppe nach Hildegard von Bingen & den Kelten, grüner Spargel

€ 5,80

Kleiner Marktsalat mit Frühlingskräutergrüße (Senf in Marinade)

€ 5,50

Thunfisch im Quadrat:

„**Thunfischsamosa Marie Galante**“ frittierte mit Thunfisch, Feta, Gewürzen und Dörrpflaumen gefüllte Teigtaschen, gebackener Paprikasalat **und „Badischer Thunfisch“** oder wie es in Italien heißt „Tonno del Chianti“, gebeiztes Schweinefilet und Linsensalat mit Salzzitronen, & geröstetem Fenchel, eingelegte Auberginen und hausgemachte Crema di Balsamico, Baguette

€ 10,50

Hauptgerichte:

Hermannsdorfers Chicken Cheese-Burger spezial“, Biogeflügel Alb mit Hubaner Bergkäse überschmolzen, Blattsalate, Cornichons, Tomaten, Maiskölbchen und hausgemachte Mayonnaise, Steinofenbaguette (Weizen)

(Pommes extra € 2,80)

€ 13,80

Hausgemachte klassisch schwäbische Maultaschen „Südwestbrise“, eine mit hausgemachtem Bärlauch- Wildkräuterpesto mit Frischkäse und Sonnenblumenkernen und eine mit Tomate und Hubaner Bergkäse überschmolzen, Kartoffel- & Blattsalat

€ 15,50

Vegi 1: Perlgraupenrisotto mit Staudensellerie, Paprika und Feta und gebackene Süßkartoffeln mit Meersburger Feigenconfit und geschmälzten Frühlingszwiebeln

€ 16,80

Vegi „Osterblüten“: Blumenkohlragoutpotpourri mit grünem Spargel, Süßkartoffelmaultasche, Veilchensoße, Butterkartoffeln, Salatbukett

€ 17,80

Kalbsrahmbraten Calvados, handgeschabte Spätzle

€ 17,80



Elkes Tipp: „es blüht wie Schaum auf den Wiesen“, **Maispoulardebrust und grüne Spargel, Wiesenschaumkrautsoße, Tagliatelle** € 18,80

Cordon bleu vom Fairfleischschwein „Walliser Art“ gefüllt mit Aprikosen,
Rauchschinken & Bergkäse, Rösti, Tomatenchutney (Wallis ist Aprikosen-, Speck- & Tomatenland in der Schweiz) € 18,80

Schützenpfännle, 3 Schweinemedallions mit Chefs Rahmsoße, handgeschabte Spätzle mit Broccoli, Bröselbutter, im Pfännle serviert € 18,80

Lachsforellenfilet und Lachsklößen auf Schmorgurken mit Dill
in Schmandsoße mit Dill, gebackene Kartoffeln € 20,80

Lammkeule orientalisches „Shawarma“ (vom Gulde) mit 14 Gewürzen mariniert und 5 Stunden im Ofen geschmort, Couscous, Gewürzjoghurt € 22,80

Hermannsdorfers Rostbratenpfännle:

kleiner Rostbraten heimische Färse aus dem Hegau (sorgfältig vom Metzger Engler gereift), Maultäschle, Rotwein-Zwiebelsoße, handgeschabte Kässpätzle € 23,50

Fischpotpourri bretonische Art, mit Dorade-, Skreij- und Merlufilet mit Garnelenschwänzen, bretonische Kari Gosse Soße (Kari Gosse ist ein original bretonischer Curry, der in Apotheken in Lorient und Auray zu kaufen ist), gebackene Kartoffeln, kleiner Artischockensalat € 23,80

„Café Gourmand Ostern“,

Hausgemachtes Mangossorbet mit Erdbeeren, Topfenkrem mit Orangenconfit, „meine kleine Schwarzwälder“ Schokotarte mit Schattenmorellen, Espresso € 9,50

Guten Appetit bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus“

Thomas Hermannsdorfer