



## Leibspeisenkarte ab Fr, den 26.05. und Pfingsten

### Vorspeisen, Suppe

„Elkes Flädlesuppe“ mit Wildkräuter- Gemüsebrühe & selbst gesammelten Wild- und Bergkräutern, wie Waldengelwurz und Iva- Moschus-Bergschafgarbe aus dem Wallis, die erst über 2400 m Seehöhe wächst & einem Hauch Enzian, grüne Flädle € 5,50

#### **Belle Italia zu Pfingsten:**

Spargelsalat mit Original Südtiroler Schinken (haben Freunde des Hauses mitgebracht), Badischer Thunfisch (Tonno del Chianti, wie die Italiener das heißen und aus Schweinefilet gemacht wird, das dann wie Thunfisch schmeckt) Linsensalat mit Salzzitronen und Fenchel, Baguette € 10,80

### Hauptgerichte, Salat

**Marktsalat** € 5,50

#### **Der besondere Burger:**

**Hermannsdorfers „Cheeseburger mit Pulled Pork à la Française“, 6 Stunden** mit hausgemachtem „Ketchup“ **confierte** (eingemachte) **Schweineschulter**, gebackene Courgette (Zucchini), Cantal (Käse), Tomaten, Maiskölbchen, Blattsalat, hausgemachte Mayonnaise, Rezept von einem französischen Koch, der nach einer „Tour de France“ mit dem Fahrrad ein starkes Kochbuch geschrieben hat (Pommes extra € 3,00) € 14,50

#### **Schmankerlteller deutsch-französische Freundschaft:**

schwäbische „Lensa ond Spätzla“ (Bio-Alblinsen) mit Saucisse de Morteau (über Tannenholz geräucherte Wurst „Label Rouge“ aus dem Französischen Jura), Maultasche mit Zwiebelschmälze, Kartoffel-Blattsalat € 15,80

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

**Vegi 2:** Schwarzpentene Semmelknödel mit Cantalkäse überschmolzen, Pilzpotpourri nach Piemonteser Art mit Steinpilzen, Shi Take und Steinchampignons in Kräuter-Tomatensugo mit Rahm € 16,50

**Vegi 1: Chefs Cocos- Spargelcurry grün-weiß** (weißer und grüner Spargel), Cashewnüsse, Koriander, Basmatireis € 18,80

**Schützenpfännle klassisch:** 3 Schweinemedallions, Chefs Rahmsoße, handgemachte Spätzle und Broccoli € 18,80



**Cordon Bleu nach Auvergnier Art**, gefüllt mit Streifen vom 16 Mon. luftgetrockneten Schinken und Cantalkäse, Rösti, Grilltomate € 19,50

**Chefs Cocos- Chickencurry mit Spargel grün-weiß** (weiße und grüne Spargel), Salzmandeln & Cashewnüsse, Basmatireis € 19,80

**Einer meiner Klassiker:**

**Tafelspitz, Portion Spargel, Rösti, klassische Frankfurter „Grie Soß“** für alle Nichtthessen Grüne Soße mit 7 Kräutern) € 22,50

**Original Bouillabaisse du Patron**, Steinbeißer- Merlu (Seehecht)- Doradefilet, Riesengarnele, Sauce Rouille, Baguette, im Muscheltopf serviert € 23,80

**Doradefilet** nach kanarischer Art mit Mojo Verde und Mojo Rojo, Butterkartoffeln, Salatbukett € 23,50

**Die Jagdsaison ist wieder eröffnet: Hirschrückenmedaillon und Hirschragout mit Steinpilzen** Direkt vom Jäger aus heimischer Jagd, Schwarzplentene Semmelknödel, Brokkoliröschen € 24,50

**Hermannsdorfers Rostbratenpfännle,**

kleiner Rostbraten heimische Färse aus dem Hegau (sorgfältig vom Metzger Engler gereift), Maultäschle, Rotwein-Zwiebelsoße, handgeschabte Kässpätzle € 24,80

**Dessert:**

**„Café Gourmand** französische Dessertvielfalt auf Schieferplatte:, Tarte au Chocolat Schattenmorellen, Maispitzeneisparfait (junge Tannenspitzen uns Tannenspitzenlikör), geschöpfte Joghurtkrem mit Mangos und Erdbeeren, Espresso, € 9,50

**Auvergnier Käsedessert**, direkt ab Käserei in Saint Bonnet de Salers: 3 Rohmilchkäse aus der Auvergne, Chutney, 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*