



Leibspeisenkarte ab Do 21.09.23

Vorspeisen, Suppe

Kürbissuppe mit Kastanien

€ 6,00

Gambas al Ajillo kanarische Art mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und einem Fifi,
wie man in der Küche für Chili sagt, als Vorspeise im Näpfchen mit Baguette (!!!!!!!!)

€ 10,90

Hauptgerichte

Marktsalat

€ 5,80

Hermannsdorfers „Barbecue- Chicken- Cheeseburger“, Maispoulardenscheiben,

Courgette (Zucchini), Bergkäse, Tomaten, Maiskölbchen, Blattsalat, hausgemachte
Barbecuesoße geröstetes Baguette, (Pommes extra € 3,00)

€ 14,50

Vegi 1: „Galette des Johnnies de Roscoff“, bretonische Buchweizencrepes mit in
Muscadet geschmorten roten Zwiebeln, Champignons und Tomate, Crème Fraiche,
Artischocke (es gibt in Roscoff in der Bretagne eine herkunftsgeschützte rote Zwiebel, die
manche Bauern über dem Kanal drüben auf englischer Seite verkaufen, daher nennt
man sie „Johnnies)

€ 15,80

Maultaschenduett der Woche, frisch aus dem Sud:

eine mit Speck umwickelt, gebraten und mit Käse überschmolzen und eine mit
geschmorten Rahmzwiebeln mit gelbem Steinklee, Kartoffelsalat, Blattsalat

€ 16,80

Paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade),

in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Blattsalat (Senf in Marinade)

€ 16,80

Vegi 2: Morbiflette: Rösti mit Bio-Morbierkäse überschmolzen, gebackener Kürbis mit

Rote Bete-Dip mit Sanddorn-Meerrettich und Creme fraiche

€ 16,80

Ein Bestseller:

„Chefs Curried Cocos Chicken with Rice“, Curry von Maispoulardenbrust und
entbeinter Keule, Basmatireis, Salzmandeln, Brokkoli

€ 18,50



Schützenpfännle: 3 Schweinemedallions in Rahmsoße, handgemachte Spätzle und Broccoli € 19,80

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

- **Bretonische Art,** mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein und Crème Fraiche € 20,50
- Zitronen Ingwersoße

Kalbsbraten in Calvados-Rahmsoße mit grünem Pfeffer mit handgeschabten Spätzle, Zucchini Salat mit Salzzitronen € 20,80

Hirschragout mit Steinpilzen und Pfifferlingen, Chutney mit roten Johannisbeeren und 5-Pfeffern, handgeschabte Spätzle, Brokkoliröschen € 22,50

Chefs Empfehlung:

Bretonisches Fischtrio in der Kokotte serviert, Filets von Loup de Mer, Merlu, Riesengarnele auf Bohnenragout mit einem Hauch Knoblauch, Rahm und Kari Gosse, dem original bretonischen Curry, Bandnudeln, Tomatensalat
(Ab sofort ist Kari Gosse im Glas bei uns am Kontor) € 24,80

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

Solange Vorrat:

½ **Ente knusprig gebraten mit** Portwein-Feigensoße, Semmelknödel, Rotkrautsalat € 27,50

Dessert:

„Café Gourmand“: Absintheisparfait mit Orangenconfit, Erdbeermascarponekrem, Schokotarte mit Schattenmorellen mit Vanilleeis, Espresso € 9,50

Käsedessert: fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot € 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