



Do. 20.02. „die Bretagne auf dem Tisch“

alle 2 Jahre beginnt es in mir zu ziehen und meine Nase richtet sich prüfend in den Himmel, ob nicht ein frischer Meeresgeruch mit einem Hauch wildem Fenchel und Erika in der Luft liegt. So riecht Belle Ile, die Insel Monets. Indiz dafür, dass es Zeit wird, wieder mal an eine alte Wirkungsstätte (Hotel oben rechts) und zu Freunden aufzubrechen. Da wir noch bis Juni warten müssen, haben meine Frau und ich einen Platz gesucht, wo wir wenigstens ein bretonisches Menü präsentieren können. Bei einer Vernissage heimischer Künstler aus Daisendorf sind wir auf die „Ortsgalerie“ von Herrn Hans Kunz gestoßen und die Idee für einen kulinarisch musikalischen Abend hatte einen Platz gefunden.

Beginn der Veranstaltung ist 18:30 Uhr in der „Ort Galerie“, Ortsstr. 14a, 88718 Daisendorf. Wir bitten Sie bis Do, den 13.02. verbindlich zu reservieren & bei der Bestellung ggf. auf „vegetarisch“ hinzuweisen. Info vorab: wir bemerken ein gewisses „Interesse“ an dem Event ☺.

Reservierungen bitte nur an th@hermannsdorfers-kontor.de oder telefonisch an 0176-96720558 oder 07532-3108830 Hr. Hermannsdorfer

Menü

Wegen eventueller Allergene sprechen Sie uns gegebenenfalls an

Apéro & Amuse Bouche:

Gruß aus der Küche en Surprise und „Apfel Fenchel Shrub“ mit einem Schuß „Spritz“; ein In- Apéro. In der Bretagne sind die Hauptzutaten häufig zu finden

Soupe de Poisson, „Facon Thomas“

Es ist eine der bretonischen Varianten für Fischsuppe. Auch wenn die Italiener es furchtbar finden würden: in diese Suppe gehört neben gehörig Fisch sowie Krustentier auch **geriebener Käse** und geröstete Brotwürfel

Vegi- Alternative: bretonische Zwiebelsuppe „Roscoff“ mit Croutons & Käse



Hauptgericht:

(Lapin braisée au Cidre et Prunes seches, Carottes et Crème Fraiche, Purée „Pommchaut“
 Kaninchenkeule geschmort mit Cidre, Dörripflaumen, Karotten & Crème Fraiche,
 Kartoffel-Artischocken-Püree (Artischocken sind neben Blumenkohl und
 Kartoffeln das typische Gemüse für die Bretagne)

oder Vegetarisch:

Blumenkohl-Artischockenragout mit Fenchelsaat, gekochtes Ei, Kartoffel-
 Kräuterpüree, Feldsalat

Dessert:

Gateau aux Crepes, Coulis de Fraises de „Plougastel“
 Crepes-Torte mit Vanillekrem auf Erdbeercoulis (zugegeben die sind nicht frisch
 aus Plougastel, das für seine Erdbeeren berühmt ist, aber dafür tun es gute TK-
 Bio-Erdbeeren auch)

Preis Menü Carnivore € 45,00

Preis Menü Vegetariern € 40,00

Es ist nur Barzahlung möglich.

**Zum Aperitif und zwischen den Gängen spielt die Musik: Gipsy Swing mit
 Werner Amann und Chansons von Georges Brassens mit Thomas
 Hermannsdorfer**

Die Musiker freuen sich über einen kleinen Beitrag im Hut.

Getränke und Weine:

Muscadet „Hors Serie“ Bio: der klassische Weißwein aus der Bretagne 0,2 l € 7,50
 Flasche € 25,00

Meersburger Fohrenberg Spätburgunder trocken 0,2 l € 7,50 Flasche € 25,00

Alkoholfreies Bier: Zimmermann Bergbrauerei 0,33 € 4,50

Pils Ulrich Zimmermann Bergbrauerei: 0,33 € 4,50

Wasser Randegger 0,7 l € 5,00 auf Wunsch mit einem Spritzer Sirup

Tasse Kaffee € 3,50

**Das ist das erste Mal, das wir etwas in der Art organisieren. Das Angebot an
 Getränken ist aufgrund des Aufwandes eingeschränkt.**

Guten Appetit und viel Vergnügen

Elke Hermannsdorfer

Thomas Hermannsdorfer