



# HIRSCHGENUSS FÜR ZUHAUSE

Unsere Auswahl an Gerichten für **November 2020**.

Die Gerichte sind so vorbereitet, dass Sie die Speisen nur noch erwärmen müssen. (Beschreibung liegt bei)



**SAMSTAG 14.11. und SONNTAG 15.11.2020**

(Abholung der vorbestellten Gerichte **samstags von 14-17 Uhr** und **sonntags von 10-12 Uhr**)

Ihre Bestellung nehmen wir gerne **bis Mittwoch, 11.11.2020** per E-Mail an [info@hirsch-genusshandwerk.de](mailto:info@hirsch-genusshandwerk.de) oder telefonisch unter 07052/2367 entgegen.

## **RAHMSUPPE von FELDSALAT**

Speck & Croutons (ohne Speck möglich)

6 Euro



## **Marinierter FELDSALAT**

Eingelegte Ringelbete, gehobelter Parmesan, gebrannte Kürbiskerne

12 Euro



## **CORDON BLEU vom Wollschwein & KARTOFFEL-ENDIVIEN-SALAT**

Mit Bergkäse & luftgetrocknetem Schinken gefüllt, Preiselbeeren

18 Euro



## **GENUSS ENTE für 2 Personen ( Vorbestellung bis MO 9.11.)**

Ganze Ente vom Hof Nothacker, Kartoffelknödel & braune Brösel, Gewürzrotkohl, Selleriepüree, Äpfel & Maronen, Entenschmalz & Jus, Anleitung zur Zubereitung

54 Euro



## **GENUSS GANS für 4 Personen (Vorbestellung bis MO 9.11.)**

Ganze Gans vom Hof Nothacker, Kartoffelknödel & braune Brösel, Gewürzrotkohl, Selleriepüree, Äpfel & Maronen, Gänseschmalz & Jus, Anleitung zur Zubereitung

139 Euro



## **JOGHURT PANNA COTTA mit unseren RUMTOPFRÜCHTEN & CRUMBLE**

8 Euro



## **EIS TO GO**

Im 75ml Becher

Zwetschgensorbet oder Birnensorbet

2,50 Euro



## **Kleiner LAIB SAUERTEIGBROT**

4 Euro



## **SAMSTAG 21.11. und SONNTAG 22.11.2020**

(Abholung der vorbestellten Gerichte **samstags von 14-17 Uhr**  
und **sonntags von 10-12 Uhr**)

Ihre Bestellung nehmen wir gerne **bis Mittwoch, 18.11.2020**  
per E-Mail an [info@hirsch-genusshandwerk.de](mailto:info@hirsch-genusshandwerk.de) oder telefonisch  
unter 07052/2367 entgegen.

### **CEVICHE vom WOLFSBARSCH (als Vorspeise gedacht)**

Grüner Apfel, Koriander, Zitrus, Fenchel

15 Euro

---

### **SCHLUTZKRAPPEN gefüllt mit SPINAT-RICOTTA**

Getrüffelte Schwarzwurzel, Buchenpilze, Nussbuttervelouté

19 Euro

---

### **GENUSS ENTE für 2 Personen (Vorbestellung bis MO 16.11.)**

Ganze Ente vom Hof Nothacker, Kartoffelknödel & braune Brösel,  
Gewürzrotkohl, Selleriepüree, Äpfel & Maronen, Entenschmalz & Jus,  
Anleitung zur Zubereitung

54 Euro

---

### **GENUSS GANS für 4 Personen (Vorbestellung bis MO 16.11.)**

Ganze Gans vom Hof Nothacker, Kartoffelknödel & braune Brösel,  
Gewürzrotkohl, Selleriepüree, Äpfel & Maronen, Gänseschmalz & Jus,  
Anleitung zur Zubereitung

139 Euro

---

### **Fließender SCHOKOLADENKUCHEN**

5 Euro

---

### **EIS TO GO**

Im 75ml Becher

Zwetschgensorbet oder Birnensorbet oder Apfelsorbet

2,50 Euro

---

### **Kleiner LAIB SAUERTEIGBROT**

4 Euro



## SAMSTAG 28.11. und SONNTAG 29.11.2020

(Abholung der vorbestellten Gerichte **samstags von 14-17 Uhr**  
und **sonntags von 10-12 Uhr**)

Ihre Bestellung nehmen wir gerne **bis Mittwoch, 25.11.2020**  
per E-Mail an [info@hirsch-genusshandwerk.de](mailto:info@hirsch-genusshandwerk.de) oder telefonisch  
unter 07052/2367 entgegen.

### ROTE BETE SUPPE

Rauchforelle, Meerrettichschmand (ohne Forelle möglich)  
6,50 Euro



### GESCHNETZELTES vom KALB

Champignons, Spätzle, Feldsalat  
20 Euro



### GENUSS ENTE für 2 Personen (Vorbestellung bis MO 22.11.)

Ganze Ente vom Hof Nothacker, Kartoffelknödel & braune Brösel,  
Gewürzrotkohl, Selleriepüree, Äpfel & Maronen, Entenschmalz & Jus,  
Anleitung zur Zubereitung  
54 Euro



### GENUSS GANS für 4 Personen (Vorbestellung bis MO 22.11.)

Ganze Gans vom Hof Nothacker, Kartoffelknödel & braune Brösel,  
Gewürzrotkohl, Selleriepüree, Äpfel & Maronen, Gänseschmalz & Jus,  
Anleitung zur Zubereitung  
139 Euro



### SCHOKOLADENSCHNITTE & RUMTOPFFRÜCHTE

10 Euro



### Kleiner LAIB SAUERTEIGBROT

4 Euro

Zusätzlich bieten wir Ihnen zahlreiche Genussartikel bei Abholung der  
bestellten Gerichte - u.a. unsere beliebten **Ge(nuss)kekse**,  
**Gartenkräuteröl**, **Kalbsjus**, **Aprikosen- und Erdbeermarmelade**,  
**Quittengelee**, **Kochbuch Schwarzwald Reloaded**, **gebrannte**  
**Kürbiskerne**, diverse Sorten unserer **hausgemachten Brände** zur  
inneren Desinfektion.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und hoffen, dass wir Sie  
baldmöglichst wieder in unserem Genussraum verwöhnen dürfen.

Bleiben Sie gesund!

Herzlichst Ihre Familie Sondej