

GENUSSHANDWERKER – MENÜ rund um die GANS



Vom 11.11.2023 bis 27.11.2023 verwöhnen wir Sie mit einem **3 GANG MENÜ rund um die GANS** - a la Carte ist an diesen Tagen nicht möglich.

Marinierte BLATTSALATE & glaciertes GÄNSEKLEIN in BALSAMICO-ROSMARIN JUS

Eingelegter Kürbis von Opa Knapp, gebrannte Kürbiskerne
und Kürbiskernöl
(ohne Gänseklein möglich)

2018 GRAUBURGUNDER Oberrotweiler Henkenberg | Weingut
Freiherr von Gleichenstein Baden
0.1l 7.50 Euro | 0.75l Flasche 45 Euro

Knusprige GANS vom Hof Nothacker aus Liebelsberg

Gebröselte Kartoffelknödel, Semmelknödel, Gewürzrotkohl,
Selleriepüree, Äpfel & Maronen

2018 SPÄTBURGUNDER Reserve | Weingut Merkle Wildspontan
Ochsenbach
0.1l 8.50 Euro | 0.75l Flasche 53 Euro

2020 LEMBERGER Gipskeuper | Weingut Eisele Hessigheim
0.1l 9 Euro | 0.75l Flasche 56 Euro

WALNUSSBROWNIE & RUMPTOPFRÜCHTE

Original Beans Schokolade, Sorbet, Crumble
oder

VANILLE & KÜRBIS

Unser Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Hausgemachter Likör - verschiedene Sorten - 2cl 4.50 Euro

Als vegetarische Variante im Hauptgang:

KARTOFFELRAVIOLI

Mit eingelegter Kirsche, Rahmspinat und Pecorinoschaum

Menüpreis pro Person 70 Euro

Vorbehaltlich eventuell kleinen Veränderungen.

Hirsch Genusshandwerk & Brennscheune am Monbachtal

FR bis MO von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Samstags zusätzlich von 12-15 Uhr