

# GENUSSHANDWERKER - MENÜ „Start in den Frühling“



Vom 5.4. bis 6.5.2024 verwöhnen wir Sie mit unserem **FRÜHLINGSMENÜ**.

(Aufgrund der noch nicht ganz abgeschlossenen Rehabilitation nach  
mneiner OP, ist **à la Carte in dieser Zeit nicht möglich**)

## START in den FRÜHLING

**TATAR vom Württemberger JUNGRIND** oder  
**gebrannte SPARGELCREME**

Weißer Spargel, Jahrgangssardinen, Erbse, Brotchips  
(ohne Sardinen möglich)

0.1l 2022 Schiefer RIESLING | Weingut NIK WEIS Mosel



**KASKNÖDEL**

Bärlauchcreme, braune Butter, Haselnüsse, Ricotta

0.1l 2022 GRÜNER VELTLINER Fass 4 | Weingut OTT Österreich



**SALZWIESENLAMM**

Artischocken-Bohnen Gemüse, Tortellini von getrockneten  
Tomaten, Bachkresse

0.1l 2021 TEROLDEGO | Weingut FORADORI Trentino Italien

oder

**SEEHECHT**

Artischocken-Bohnen Gemüse, Tortellini von getrockneten  
Tomaten, Bachkresse

0.1l 2021 CHARDONNAY -D- | Weingut SCHNEIDER Endingen am  
Kaiserstuhl

oder

**TORTELLINI von getrockneten TOMATEN**

Artischocken-Bohnen Gemüse, Bachkresse

0.1l 2021 CHARDONNAY -D- | Weingut SCHNEIDER Endingen am  
Kaiserstuhl



**RHABARBER & EIERLIKÖR**

Gelierter Rhabarber, unser Thaiti Vanilleeis, Rhabarber Granité,  
weiße Schokolade, Hafercrumble

2cl Hausgemachter LIKÖR

Menüpreis pro Person 87 Euro

Weinbegleitung Weiss: 26.50 Euro | Weinbegleitung Rot: 33.50 Euro

Hirsch Genusshandwerk & Brennscheune am Monbachtal

FR - MO von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr & SA zusätzlich von 12 bis 15 Uhr