

GENUSSHANDWERKERMENÜ „Muttertag & Pfingsten“



Von FR 10.5. bis SO 12.5. und von FR 17.5. bis MO 20.5.24 verwöhnen wir Sie mit unserem **MUTTERTAGS- und PFINGSTMENÜ**.

(A la Carte ist in dieser Zeit nicht möglich)

MUTTERTAGS- und PFINGSTMENÜ

Leimenäckerhof **KALBSRÜCKEN a la PASTRAMI**

Bayrische Garnele, Salatherz, Selleriecreme, Bergkristallkäse, Johannisbeeren

oder

BACHKRESSE SUPPE

Gebratenes Salatherz, Ricotta & Johannisbeeren

0.1l 2016 GRÜNER VELTLINER Ried Spiegel 1 | WEINGUT LOIMER Kamptal



EI BENEDICT & KALBSHERZBRIES

70 Minuten Ei, Grüner Bondorfer Spargel, Spinatsalat, Brotcroûtons, Nussbutterhollandaise

(OHNE Bries möglich)

0.1l 2021 WEISSBURGUNDER | VINTAGE WINERY STUTTGART



DRY AGED ENTRECÔTE vom Metzger Glasstetter

Rübchen im Mai, Erbse, Pilze

0.1l 2020 CALMO (Rotwein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Saint Laurent & Syrah) | WEINGUT MARTIN WASSMER Markgräflerland

oder

WOLFSBARSCH

Rübchen im Mai, Erbse, Pilze

0.1l 2019 RIESLING Oestrich Quarzit | WEINGUT PETER JAKOB KÜHN Rheingau

oder

Gefüllte Flachter KARTOFFEL

Bondorfer Spargel, Grüne Soße, Erbse

0.1l 2019 RIESLING Oestrich Quarzit | WEINGUT PETER JAKOB KÜHN Rheingau



RHABARBER - SAUERAMPFER - ERDBEERE

Rhabarber, Erdbeere, Joghurt-Sauerampfereis, gebrannter Anis, Müslicrumble, Baiser

2cl Hausgemachter LIKÖR (Rhabarber, Himbeere, Aprikose oder Eierlikör)

Menüpreis pro Person 85 Euro

(Mit Kalbsbries + 10 Euro | Suppe anstatt Kalbsrücken - 10 Euro | Kartoffel anstatt Fleisch/Fisch - 7 Euro)

Weinbegleitung Weiss oder Rot : 31 Euro

Hirsch Genusshandwerk & Brennscheune am Monbachtal

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