

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GENUSSRAUM



Unser Fokus liegt darauf, eine nachhaltige Genuss Erfahrung zu bieten. Oberste Priorität haben dabei Produkte die uns der Garten im jahreszeitlichen Rhythmus liefert sowie eine handwerklich authentische Küche.

Um diese Erfahrung voll zu genießen, würden wir uns freuen, wenn Sie sich die Zeit nehmen, gemütliche Stunden bei uns zu verbringen.

Lassen Sie sich von unseren liebevoll abgestimmten Menüs in eine Genusswelt der besonderen Art entführen.

Ihr Genusshandwerker

Andreas Sondej

Es liegt uns sehr am Herzen, dass unsere Produkte eine ausgezeichnete Qualität und möglichst kurze Anfahrt haben.

Hier ein kleiner Überblick unserer Bezugsquellen:

OBST	Eigener Anbau, Opa Knapp & El Greco Gemüsehändler
GEMÜSE	Eigener Anbau, Opa Knapp & El Greco Gemüsehändler
KRÄUTER	Eigener Anbau & Opa Knapp
WILDKRÄUTER	Monakamer Wiesen, Monbachtal
FLEISCH	Metzgerei Glasstetter, Rungis Express & Bauern aus der Region
EIER	Aron Hirschberger Monakam
FISCH	Deutsche See, Rungis Express & Züchter Nordschwarzwald
KÄSE	Leimenäckerhof, Tölzer Kasladen, Affineur Waltmann
KRABBen	Urthel Krabben Friedrichskoog (vor Ort gepuhlt, nicht in Marokko)
WILD	Liebenzeller Jagd & Süddeutsche Wildhändler
KARTOFFELN	Opa Knapp, Flacht
OBSTBRÄNDE	Eigene Brennerei - Brennscheune am Monbachtal



heimisch



nordisch



vegetarisch/vegetarisch möglich

Unsere Öffnungszeiten:

Freitag bis Montag von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Samstag zusätzlich von 12 Uhr bis 15 Uhr

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 3 GÄNGEN



Marinierte BLATTSALATE

Eingelegter Kürbis von Opa Knapp, Ziegenquark, Kürbiskernöl, gebrannte Walnuss

oder



BLUTWURST im RAUCHAALFOND >Himmel & Erd<

Apfelkompott, Zwiebel, Kartoffel-Schnittlauchpüree



BOEUF BOURGUIGNON

Selleriepüree, Champignon-Speck-Petersilie, Lila Möhre



VANILLE & KÜRBIS

Unser Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne & Steirisches Kürbiskernöl

3 Gang Menü mit SALAT

57 Euro



3 Gang Menü mit HIMMEL & ERD

65 Euro



4 Gang Menü mit SALAT + HIMMEL & ERD

77 Euro



Liebe Allergiker, wir kochen nicht nach Rezept, sondern aus dem Bauch heraus - mit viel Liebe und Leidenschaft. Unser Essen ist frei von jeglichen Geschmacksverstärkern und überzeugt durch Frische und Naturbelassenheit. Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



Mariniertes HERBSTGEMÜSE & Glückstädter MATJES

Gerauchtes Wachtelei, Meerrettichschnee
(ohne Matjes möglich)

0.1l 2022 GRÜNER VELTLINER | Weingut SCHMELZER Österreich



RAVIOLI von Opa Knapps KÜRBIS

Steinpilze, Herbsttrüffel

0.1l 2022 GRAUER BURGUNDER | Weingut Karl H. JOHNER Baden



Nordsee STEINBUTT & confierte GARNELE

Champagnerkraut, Kreuzkümmelschaum

0.1l 2020 CHARDONNAY Wehlener Klosterberg | Weingut
MOLITOR Mosel



Hamberger LAMM von Tobias Mühlthaler - geschmort und rosa gebraten -

Schnippelbohnen, die letzten Tomaten, Deichkäsebrot, Heujus

0.1l 2019 PANNOBILE | Weingut LEITNER Burgenland



SÜSSER HERBST

Geeister Mostsabayon, rotes Apfelsorbet, gebrannte
Sonnenblumenkerne, Zwetschgen, Haselnuss, Cassisgranité
oder

Kleine KÄSEAUFWAHL vom Affineur Waltmann

Quittensenf & Walnussbrot

0.1l APFEL-QUITTE Fruchtsecco alkoholfrei | Obstkellerei VAN
NAHMEN Nordrhein-Westfalen

5-Gang Menü

120 Euro | Weinbegleitung 40 Euro



4-Gang Menü

Ohne Lamm 88 Euro | Weinbegleitung 30 Euro

Ohne Steinbutt 85 Euro | Weinbegleitung 29 Euro



3-Gang Menü

Herbstgemüse | Lamm oder Steinbutt | Dessert/Käse 72 Euro |

Weinbegleitung 23|24 Euro

Herbstgemüse | Ravioli | Dessert/Käse 59 Euro | Weinbegleitung

19 Euro

HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse für zuhause
200g 7.50 Euro

JULIANS LAMMBOLOGNESE

500g Glas 13.50 Euro

Hausgemachter FRUCHTAUFSTRICH >>Erdbeere<<, >>Rhabarber<< oder >>APRIKOSE<<

220g Glas 5 Euro

Hausgemachtes SAUERTEIGBROT im Holzofen gebacken

Gefroren- zum Aufbacken für zuhause
Kleiner Laib 6 Euro

Kochbuch SCHWARZWALD RELOADED IV

U.a. mit Beiträgen von uns. Gerne auch mit Signatur
29.80 Euro

Hausgemachte LIKÖRE

KIRSCHEN | RHABARBER | HIMBEERE | APRIKOSE | LÖWENZAHN

200ml 14 Euro

Hausgemachte BRÄNDE | Hausgemachter GEIST

Verschiedene Sorten 350ml Flasche 25 Euro
Bohnapfel, Mirabelle & Schweizer Wasserbirne -
Goldprämierung - Flasche 30 Euro

Unser MON CREEK VALLEY GIN oder MON CREEK VALLEY SLOEBERRY GIN

500ml Flasche je 35 Euro

Davon spenden wir 1 Euro pro verkaufte Flasche an den Schwarzwaldverein zur Pflege des Monbachtals

Bitte beachten Sie, dass **GUTSCHEINE mit Ausstellungsjahr 2018** und **älter NICHT** mehr angenommen werden können.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!