

GENUSSHANDWERKER – MENÜ rund um die GANS



Vom 09.11.2024 bis 01.12.2024 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 BALSAMICOJUS

Eingelegtes Herbstgemüse, gebrannte Walnüsse und
Kürbiskernöl
(ohne Gänseklein möglich)

Knusprige glückliche WEIDEGANS vom Hof Nothacker aus Liebelsberg

Selleriecreme, Maronen & Äpfel
Dazu reichen wir gebröselte Kartoffel- und Semmelknödel,
Gewürzrotkohl und Jus

ROTES APFELSORBET & RUMPTOPFRÜCHTE

Milchreis & Baiser
oder

VANILLE & KÜRBIS

Unser Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Als vegetarische Variante im Hauptgang:

KARTOFFELRAVIOLI

Mit eingelegter Kirsche, Rahmspinat und Pecorinoschaum

Menüpreis pro Person 74 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