

GENUSSHANDWERKER MENÜ „Start in den Frühling“



Von 25.4. bis 28.4.25 und von 2.5. bis 5.5.25 verwöhnen wir Sie mit unserem **FRÜHLINGSMENÜ**.
(In dieser Zeit ist **kein à la Carte** möglich)

FRÜHLINGSMENÜ

Geflammtes TATAR vom Württemberger JUNGRIND oder
TATAR von zweierlei RÜBCHEN

Artischocken-Brotsalat, Lauchsud, Johannisbeeren



STUNDENEI von glücklichen Monakamer HÜHNERN

Portweinrisotto, Buchenpilze, Lauchzwiebeln



LAMMNACKEN

Erbse, Rote Zwiebel, Pinienkerne, Spargelquiche
oder

ISLAND KABLEJAU

Erbse, Rote Zwiebel, Pinienkerne, Spargelquiche
oder

RAVIOLI

Gefüllt mit Leimenäckerhof Käse, Erbse, Rote Zwiebel,
Pinienkerne, Spargelquiche



RHABARBER - SAUERAMPFER - JOGHURT

Panna Cotta, Ampfersaft, Rhabarber, Joghurtsorbet, Crumble

Menüpreis pro Person 89 Euro

Vorbehaltlich eventuell kleinen Veränderungen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung telefonisch unter
07052/2367 oder per Email an
info@hirsch-genusshandwerk.de

Ihr Genusshandwerker mit Team

Andreas Sondel

Hirsch Genusshandwerk & Brennscheune am Monbachtal
FR - MO von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr & SA zusätzlich von 12 bis 15 Uhr



Bitte beachten Sie, dass **GUTSCHEINE mit Ausstellungsjahr 2019** und **älter NICHT** mehr angenommen werden können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!