

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, Metzgerei Holzinger, Bauern aus der Region |
| EIER | Aron Hirschberger Monakam, Opa Knapp |
| FISCH | Deutsche See, Rungis Express & Züchter Nordschwarzwald |
| KÄSE | Leimenäckerhof, Tölzer Kasladen, Affineur Waltmann |
| KRABBen | Urthel Krabben Friedrichskoog (vor Ort gepuhlt, nicht in Marokko) |
| WILD I LAMM | Liebenzeller Jagd & Süddeutsche Wildhändler, Tobias Mühlthaler |
| 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 & CULATELLO SCHINKEN

Eingelegte Rübchen, grüne Soße, gebrannte Sonnenblumenkerne
(ohne Schinken möglich)



CORDON BLEU vom Hällischen Landschwein & WEISSER Bondorfer SPARGEL

Pecorino, Honig-Saftschinken, Kartoffelterrinen, Sauce Choron
(ohne Cordon Bleu möglich)



VANILLE & unsere GENIESSER(EI)

Unser Vanillerahmeis mit unserem Eierlikör und
Mandelkrokant

3 Gang Menü mit CORDON BLEU

64 Euro



3 Gang Menü ohne CORDON BLEU

53 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



CEVICHE vom Würzbachtal SAIBLING

Rote Zwiebel, Radieschen, Rauke, Rogen, Tapioka

0.1l 2023 MÜLLER-THURGAU vom Löss | Weingut FRANZ KELLER
Baden



RAVIOLI „Leipziger Allerlei“ & KAISERGRANAT

Erbse, Möhre, weißer Spargel

(ohne Kaisergranat möglich)

0.1l 2020-2021 LIEBLING RIESLING | VINTAGE WINERY Stuttgart



STÖR in Rauchbutter confiert

Kopfsalatrissotto, Kohlrabi, Kohlrabi-Beurre blanc

0.1l 2021 Bissersheim Steig WEISSBURGUNDER | Weingut GABEL
Pfalz



ROASTBEEF „Dry Aged vom Büffel Bill“

Schwarze Champignon Creme, Mairübchen, Kartoffelterrine,
Sauce Bordelaise

0.1l 2016 Bissersheim SPÄTBURGUNDER Kalkmergel | Weingut
WAGECK PFAFFMANN Pfalz



ERDBEERE & RHABARBER

Weißer Schokolade, Melissen Granité, Erdbeersorbet

2cl Hausgemachter RHABARBER-WERMUT-LIKÖR

5-Gang Menü mit Kaisergranat

120 Euro

5-Gang Menü ohne Kaisergranat

110 Euro

Weinbegleitung 36 Euro



4-Gang Menü mit ROASTBEEF oder STÖR

90 Euro

Weinbegleitung 27 | 27.50 Euro



3-Gang Menü

Ceviche | Roastbeef oder Stör | Dessert 71 Euro

Weinbegleitung 19 | 18.50 Euro

Ceviche | Ravioli | Dessert 59 Euro

Weinbegleitung 18.50 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 >>Rhabarber<<

220g Glas 5 Euro

Hausgemachtes SAUERTEIGBROT im Holzofen gebacken

Gefroren- zum Aufbacken für zuhause
Kleiner Laib 6 Euro

CURRY ZITRONENGRAS SCHAUM

Perfekt zu Fisch
220g Glas 6 Euro

Hausgemachte LIKÖRE

KIRSCHEN | RHABARBER | HIMBEERE | APRIKOSE | GENIESSER(EI)
200ml 14 -15 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

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