GENUSSHANDWERKER – MENÜ rund um die ENTE

Vom 14.11.2025 bis 30.11.2025 verwöhnen wir Sie mit einem **3 GANG MENÜ rund um die ENTE** - a lá Carte ist an diesen Tagen nicht möglich.

Marinierter FELDSALAT & glaciertes ENTENKLEIN in BALSAMICOJUS

Eingelegtes Feldgemüse, gebrannte Walnüsse, Walnussöl
(ohne Entenklein möglich)

CATCH of the DAY (Weißwein) I 0.1l 6.50 Euro

Knusprige BAUERNENTE

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

2022 CAPO (Cuvée aus 70% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot) I WEINGUT ANDRES Deidesheim 0.1l 8 Euro

ZITRUS & NUSS

Sorbet, Zitruskompott, Blätterkrokant, gebrannte Cashew & Sesam

oder

Unsere RUMTOPFFRÜCHTE & ZIMTSCHAUM

Sorbet, Crumble und Baiser

2020 RIESLING SPÄTLESE Hochheim Hölle Grosse Lage I WEINGUT KÜNSTLER Rheingau 5cl I 6.50 Euro

Auf Vorbestellung - vegetarische Alternative im Hauptgang -

RAVIOLI vom KÜRBIS mit ROTE BETE galciert

Ofenkürbis, Selleriecreme, Belper Knolle

Menüpreis pro Person 73 Euro

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

Hirsch Genusshandwerk & Brennscheune am Monbachtal

FR bis MO von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr I samstags zusätzlich von 12-15 Uhr