GENUSSHANDWERKER –
MENÜ rund um die ENTE

Vom 06.11.2026 bis 29.11.2026 verwöhnen wir Sie mit einem **3 GANG MENÜ rund um die ENTE** - a lá Carte ist an diesen Tagen nicht möglich.

Marinierte HERBSTSALATE & glaciertes ENTENKLEIN in BALSAMICOJUS
Eingelegtes Feldgemüse, gebrannte Sonnenblumenkerne
(ohne Entenklein möglich)

Knuspriger ENTENBRATEN vom Hof Nothacker in Liebelsberg
Selleriecreme, Maronen & Äpfel
Dazu reichen wir gebröselte Kartoffel- und Semmelknödel, Gewürzrotkohl und Jus

Unser VANILLERAHMEIS mit RUMTOPFFRÜCHTEN
mit Krapfen und Crumble
oder
QUITTE & HASELNUSS
Haselnussparfait, geschmorte Quitte, Quittensorbet

Auf Vorbestellung - vegetarische Alternative im Hauptgang -
Unsere KARTOFFELMAULTASCHE - mit HeimatAckerTeam Kartoffel Belana
Ofenkürbis, Rahmspinat, Schalottenbutter

Menüpreis pro Person 73 Euro

Bitte beachten Sie, dass **GUTSCHEINE mit Ausstellungsjahr 2020** und **älter NICHT** mehr angenommen werden können.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

AKTUELLES:
Im Dezember verwöhnen wir Sie mit unserem **Adventsmenü** und das Jahr 2026 schließen wir mit unserem **Silvestermenü** ab.
Dafür gibt es am 29. & 30.12. noch wenige freie Tische. (Am 31.12. sind wir ausgebucht.)
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!
Ihre Familie Sondej mit Team

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