

# 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, Rungis Express & Bauern aus der Region
EIER	Aron Hirschberger Monakam
FISCH	Deutsche See, Rungis Express & Züchter Nordschwarzwald
KÄSE	Leimenäckerhof, Tölzer Kasladen, Affineur Waltmann
KRABBen	Urthel Krabben Friedrichskoog (vor Ort gepuhlt, nicht in Marokko)
WILD	Liebenzeller Jagd & Süddeutsche Wildhändler
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

Büffelmozzarella, eingelegtes Gemüse, gebrannte Sonnenblumenkerne



## Gekühlte ROTE BETE SUPPE & gerauchter SAIBLING

Frischkäse vom Hof Berl, Schalotten  
(ohne Saibling möglich)



## RÜCKEN vom DUROC SCHWEIN

Heckengäulinsen von Familie Häberle, Pak Choi, Pfifferlinge



## MARILLENKNÖDEL & Tahiti VANILLERAHMEIS

### 4 Gang Menü

71 Euro



### 3 Gang Menü - ohne Salat

56 Euro

### 3 Gang Menü - ohne Suppe

64 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



## TATAR vom Württemberger JUNGRIND

Senfkorneis, Gurke, Kapuzinerkresse

0.1l 2020 RIESLING Handwerk I Weingut LEINER Pfalz



## Unsere SCHLUTZKRAPFEN

Gefüllt mit Spinat - Ricotta, geröstete Pinienkerne,  
Nussbitterschaum, bunter Mangold

0.1l 2022 WEISSBURGUNDER - trio - I Weingut SCHNEIDER  
Kaiserstuhl



## Gebratener WOLFSBARSCH

Kartoffel-Schnittlauchstampf, Queller, Muschel-Curryschaum

0.1l 2021 SAUVIGNON BLANC Stern I Kellerei KALTERN Südtirol



## RÜCKEN vom SALZWIESENLAMM

Polenta, Ofengemüse >>Ratatouille<<, Rosmarin-Honigjus

0.1l 2020 ZWEIFELT Leithakalk I Weingut KOLLWENTZ  
Burgenland



## Geeister SEKTSABAYON & JOHANNISBEEREN

Sorbet, Bisquit, Baiser, Mandelkrokant  
oder

## BLUE STILTON auf FRÜCHTEBROT

Staudensellerie, Portwein-Cranberries

2cl Hausgemachter LIKÖR

## 5-Gang Menü

115 Euro I Weinbegleitung 35.50 Euro



## 4-Gang Menü

Ohne Lamm 80 Euro I Weinbegleitung 26 Euro

Ohne Wolfsbarsch 89 Euro I Weinbegleitung 28.50 Euro



## 3-Gang Menü

Tatar - Lamm - Dessert/Käse 74 Euro I Weinbegleitung 20 Euro

Tatar - Schlutzkrappen - Dessert/Käse 59 Euro I Weinbegleitung 19  
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 >>Erdbeere<< oder >>Rhabarber<<

220g Glas 5 Euro

## Hausgemachtes SAUERTEIGBROT im Holzofen gebacken

Gefroren- zum Aufbacken für zuhause  
Kleiner Laib 6 Euro

## Kochbuch SCHWARZWALD RELOADED IV

U.a. mit Beiträgen von uns. Gerne auch mit Signatur  
29.80 Euro

## Hausgemachte LIKÖRE

LÖWENZAHN | RHABARBER | HIMBEERE | EIERLIKÖR | APRIKOSE |  
SAHNELIKÖR SCHWARZWÄLDER KIRSCH

200ml 14 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

Davon spenden wir 1 Euro pro verkaufte Flasche an den Schwarzwaldverein zur Pflege des Monbachtals

Bitte beachten Sie, dass **GUTSCHEINE mit Ausstellungsjahr  
2018** und **älter NICHT** mehr angenommen werden können.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!