



Vorspeisen

*Jahreszeitliche Vorspeisenvariation
mit kleinem Kürbis-Falafel auf Rote Beete Hummus,
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Preiselbeeren,
Ziegenfrischkäse mit Nußcrunch
und Feldsalatbouquet mit Grana Padano* € 14,90

*Zarter Wildschinken mit feinem Kürbis Pesto,
gratiniertem Ziegenkäse-Bruscetta mit Feige
und buntem Feldsalatbouquet mit Haselnuss-Crumble* € 13,50

*Bunter herbstlicher Salatteller
mit Feldsalatröschen in Parmesan-Kräuter-Dressing
marinierte Mozzarellakügelchen
mit Cocktailltomaten
und gebratenem Lachsfilet im Kürbiskleid* € 14,50

*Feldsalatröschen
mit Parmesan-Kräuter-Dressing
und Nuss Crumble* € 8,50

zusätzlich mit ausgelassenen Speckwürfel € 9,90

Suppen

*Zweierlei Kürbiscremesuppe mit Kokos-Espuma
und Kürbis Falafel* € 7,50

*Wildkraftbrühe
mit Grießklößchen und kleinem Trüffel Fagottini* € 8,50



Hauptgerichte

Nudlig und Vegetarisch

*Hausgemachte Kichererbsen Bällchen (vegan)
mit feinem Kürbis Pesto, herbstlichem Hummus
und bunter Gemüse Variation mit Baby Spinat
und rotem Quinoa*

€ 15,90

*Feine Gemüse Tagliatelle
mit mediterraner Tomaten-Kräuter-Sauce,
frisch gehobeltem Grana Padano und
kleinem Seeteufel-Garnelen-Spieß*

€ 18,50

*„Trüffel Saccottini“
Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung, leichte Parmesancreme
und frisch gehobeltem Trüffel*

€ 19,50

Fischgericht

*„Nordsee Favoriten“
mit frischem Steinköhler- und Rotbarschfilet,
auf der Haut gebraten,
feiner Kräuter-Shrimps-Sauce,
jungem Baby Spinat mit Parmesan und Pinien Kernen
und Kartoffel Trüffel Püree*

€ 31,50

Ab 1. November gibt es wieder

Gänseessen

auf Mönchbruch



Unser Klassiker

Gänsebraten frisch aus dem Ofen
mit Honig-Glasur, Orangen-Thymian-Sauce,
feinem Preiselbeer-Rotkohl im Bratapfel,
glasierte Maronen und hausgemachten Kartoffelkloß
€ 26,00

Knusprige Gänsekeule

mit Orangen-Honig glasiert
auf Rotwein-Thymian-Sauce,
Preiselbeer-Rotkohl, glasierte Maronen
Und hausgemachtem Kartoffelkloß
€ 22,00

Auf Vorbestellung:

Junge Freilandgans

*Eine ganz besondere Delikatesse...
Wir servieren Ihnen diese Köstlichkeit
auf Vorbestellung!*

Eine ganze Gans -frisch aus dem Rohr-
mit Orangen-Honig Glasur,
feinem Preiselbeer-Rotkohl im Bratapfel,
Karamellmaronen und hausgemachten Kartoffelkloß
für 4 Personen

Preis komplett pro Gans:
€ 95.00



*Wilde Spezialitäten
aus heimischen Wäldern*

*Edles Wildgulasch
in kräftiger Sauerkirsch-Wacholder-Sauce,
Preiselbeer-Birne, feines Apfelrotkohl
und hausgemachter Kartoffelkloß* € 24,50

*Geschmorte Wildschweinschulter
mit Szechuan Pfeffer und Preiselbeeren,
feinem Wirsinggemüse mit Maronen
und hausgemachten Spätzle* € 23,50

*Getrüffelte Fasanenbrust
mit Topinambur Chips
auf leichter Holunder Thymian-Jus,
gefüllte Wirsingkugel
und Kartoffel Pastinaken Püree* € 26,50

*Burgunderbraten
vom Mönchbruch Hirschkalb
mit Preiselbeeren und Wacholder geschmort,
feiner Apfel-Rotkohl
und hausgemachtem Kartoffelkloß* € 22,50

*Gebratene Rehkeulen Medaillons
mit glasierten Cranberrys
auf Madeira-Steinpilz-Jus,
Maronen Crumble, herbstliches Gemüsebouquet
und Lagenbrezel-Knödel* € 28,50

Mönchbruchs wilde Platte

ab 2 Personen

*mit Hirsch, Reh und Wildschwein,
feiner Wacholder-Portwein-Sauce, Preiselbeer Birne,
Apfelrotkohl, jahreszeitlichem Gemüsebouquet
mit glasierten Maronen und hausgemachtem Kartoffelkloß
pro Pers. € 32,00*



Mönchbruchs Klassiker

*Filet vom Thüringer Duroc – Landschwein
im Speckmantel gebraten
mit feiner Gorgonzola Creme,
herbstlichem Gemüse mit gebratenen Waldpilzen
und hausgemachten Spätzle*

€ 19,50

Vom argentinischen Black Angus Rind

*Rumpsteak -250g-
mit Portweinjus,
Kräuterbutter
Jahreszeitlichem Grillgmüse
und feinen Kräuter-Bratkartoffeln*

€ 26,50

*Gebratene Rinderfilettournedos vom Grill
mit feinem Trüffel Saccottini
in Parmesancreme,
sautiertes Marktgemüse in Kürbisbutter
und frisch gehobelter Trüffel*

€ 28,50

*Rinderfiletsteak
mit leichtem Kaffee-Chili-Aroma
auf Portweinjus,
Kräuterbutter, Grillgarnitur
und Rosmarinkartoffeln*

€ 30,50



Dessert

*Feines Basilikum Sorbet
mit Granatapfel Gel* € 6,50

*Ofenwarmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern,
Cappuccino Mousse und
Creme Eis von der gebrannten Mandel* € 9,00

*Kirsch Potpourri
mit Eis, beschwipsten Kirschen
und Schwarzwälder Kirsch Creme* € 8,50

*oder genießen Sie zum Abschluss
einen Affogato al Caffè
-einen doppelten Espresso mit Vanilleeis-* € 5,50

Jahreszeitliche Eisspezialitäten

*Schoko Kuss aus einer Kugel
Chocolat Chips und zwei Kugeln
Chocolata Stracciatella, viel
Schokosauce und Sahne* € 6,50

*Baileys Becher
Creme Vanilla auf Baileys mit Sahne* € 7,50

*Nuss Kuss eine Kugel Haselnuss mit
Maple Walnuts und Chocolate Chips
Sahne und Nüssen* € 6,90