



Gans to go

*Ganze Gans frisch aus dem Rohr
-auf Wunsch auch tranchiert-
servierfertig zubereitet, hygienisch verpackt
und in einer Thermobox warmgehalten,
können Sie diese bei uns bestellen:*

info@jagdschloss-moenchbruch.de

*Sie haben noch Fragen,
bitte hinterlassen Sie uns auf unserem
Anrufbeantworter eine Nachricht,
wir rufen Sie gerne zurück.*

P.S. Unsere Müllerstube to go hat am Wochenende

ab 11 Uhr für Sie geöffnet

Ein Stück Mönchbruch für Zuhause

Gans to go Speisekarte



*Eine ganze Gans -frisch aus dem Rohr-
mit Orangen-Honig Glasur,
feinem Apfel-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelkloß
für 4 Personen € 98,-*

als Gänsemenu mit Suppe und Dessert € 130,-

*Knusprige Gänsekeule mit Orangen-Honig glasiert
auf Rotwein-Thymian-Sauce,
feinem Apfel-Rotkohl, und hausgemachtem Kartoffelkloß
€ 19,00*

*Schulter vom Mönchbruch Hirsch
mit Preiselbeeren und Wacholder geschmort,
feines Apfel-Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß
€ 19,00*

Wählen Sie dazu

*Cremesuppe vom geschmorten Hokkaido Kürbis
für 4 Personen € 20,-*

*Beschwipste Pflaumen mit Marzipancreme und Nusscrumble
€ 5,-*

Weine to go

Weißwein

2019er Riesling Spätlese € 11,00

-trocken-
ausgereifte Pfirsichblume, elegant und füllig im Geschmack
„Winzer von Erbach“
Rheingau

2018er "Hand in Hand" € 14,50

Grauburgunder QbA trocken
Perfekte Balance zwischen Kernobstfrucht und
der mineralischen Kräuterigkeit; langes Finale.
Klumpp + Meyer Näkel
Baden

Weißherbst

2019er Spätburgunder Weißherbst € 10,00

Qualitätswein – feinherb
Zartfruchtige Burgundernase, duftige Frische, viel Spiel
„Winzer von Erbach“

Rotwein

2015er Celeste Tempranillo € 20,00

Farbe: tintendunkles Brombeerrot, ins Violette spielend
Duft: intensives Bouquet mit würzigen Noten von Lakritz
und schwarzem Pfeffer vor einem fruchtigen Hintergrund
von reifen Beeren (Brombeeren) und saftig-süßen
Schattenmorellen Geschmack: auch am Gaumen fruchtige
Kirsch- und Beerenaromen, neben feiner Würze und gutem,
süßlich ausgereiftem Tannin, im Finale sehr lang anhaltend
mit schöner, runder Fülle
Tempranillo: 100%
Erzeuger: Miguel Torres
Spanien

2016er Kaiken Ultra Malbec € 20,00

Farbe: tiefes Purpurrot Duft: vielschichtiges Bouquet mit
intensivem Veilchenduft, würzigen Aromen von Waldfrüchten,
Mokka (dunkle Schokolade, Kaffee) und deutlichen mineralischen
Noten Geschmack: seidige Textur, exzellente Struktur mit rundem,
süßlichem Tannin, am Gaumen perfekt ausgewogen, sehr angenehm
und unglaublich lang - ein wahrhaft authentischer Ausdruck des
Terroirs von Mendoza!
Malbec: 96%, Cabernet Sauvignon: 4%
Erzeuger: Kaiken
Argentinien