

Liebe Gäste,

schön, dass Sie da sind! Viele von Ihnen haben uns in den letzten Wochen aktiv durch die Abholung von Take-away Mittagessen oder Gutscheinkauf unterstützt.
Herzlichen Dank dafür!

Die Region zu stärken ist schon lange ein Anliegen von uns. Besonders jetzt in der schwierigen Corona-Zeit ist es noch wichtiger Regionalität zu leben und sich gegenseitig zu unterstützen.

In unserer Speisekarte setzen wir bewusst auf Produkte von kleinen Erzeugern aus der Region, wie zB. die Hofkäserei Zimmermann, die Mühle Unsöld, der Spargelhof Hiller, Kartoffel Sautter, Hochdorfer Kronenbrauerei, uvm.

Sich im Rahmen seiner Möglichkeiten gegenseitig zu unterstützen – das ist uns wichtig.

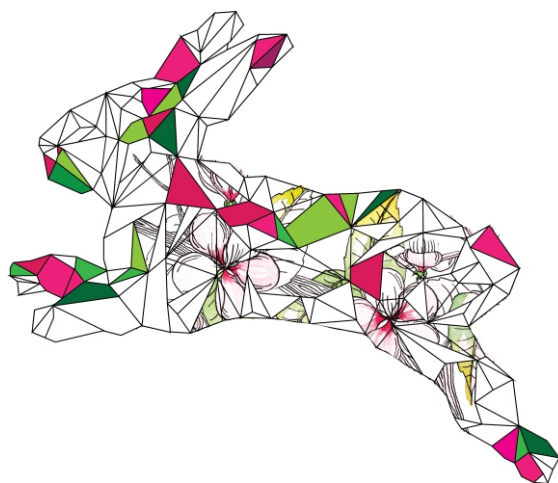
Die Auflagen für die Betriebe in Baden-Württemberg sind hoch und haben zur Folge, dass wir mit gestiegenen Kosten weniger Gäste bewirten können. Auf freiwilliger Basis führen wir deshalb einen Corona-Aufschlag von € 5 ein, den Sie, wenn Sie möchten, gerne an unsere Servicemitarbeiter bezahlen können.

Ihre Spende hilft uns, die Zusatzkosten etwas abzufedern. Die Hälfte des Betrages möchten wir dabei an die Organisation „Miteinander-Füreinander“ weitergeben, welche zahlreiche Menschen in Herrenberg und Umgebung unterstützt.

Wir sind mit dem ganzen Herzen Gastgeber und freuen uns sehr über Ihren Besuch und Ihre damit verbundene Unterstützung. Unsere Mitarbeiter und wir wünschen Ihnen einen genussreichen und entspannten Aufenthalt bei uns im Hasen.

Herzliche Grüße

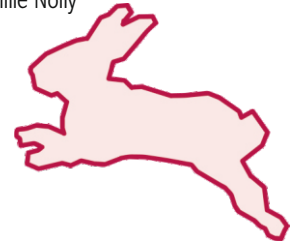
Familie Nölly und das Hasen Team





„Wir leben gastliches Handwerk.“

- Familie Nölly



Willkommen in unserem Ringhotel Gasthof Hasen, ein Stück Herrenberger Geschichte. Bereits 1620 wurde der Hasen erstmals urkundlich erwähnt und war damals schon weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Wir, die Familie Nölly und Team, führen den Gasthof seit 1985 mit großer Freude fort. Im Jahr 2015 sind die Jungen Hasen in den Familienbetrieb für einen Generationswechsel zurückgekehrt.

Mit dem Leitsatz: „Von der Wurzel zur Blüte“ wagen wir auf dem Fundament traditioneller Gastlichkeit gemeinsam den Sprung zum Ort neuer Geselligkeit. Unser Familienbetrieb steht für ehrliches Handwerk, nachhaltigen Umgang mit der Natur und regionale Wertschätzung. Wir wollen Verantwortung übernehmen - nicht nur für unsere Umwelt, sondern auch im Umgang miteinander. Die Förderung unserer Zukunft, die Vermittlung von Werten, speziell in der Ausbildung, ist hierbei ein wichtiger Grundstein.

Uns liegt es am Herzen, den Blick für Lokales, den Geschmack, das Umfeld, den Schönbuch, die Region und die Familie zu schärfen - und immer wieder auch den Blick über den lokalen Tellerrand hinaus zu wagen.

Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft anstecken und erleben Sie ursprüngliche Genusserlebnisse neu.

Probieren Sie von unserer saisonalen Monatskarte. Unsere Küchenmeister, Gerhard Nölly und Simon Schloschauer, kochen sich mit einfallsreicher, kreativer Küche in Ihre Herzen. Dazu reichen wir erlesene, vorwiegend biodynamische Weine, ausgesucht von unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nölly.



Wenn Sie in unserer Karte dieser Obstbaumblüte begegnen, können Sie sicher sein, dass 80% der verwendeten Produkte aus der Region stammen.

Kurze Wege garantieren Frische und eine verantwortungsvolle Ökobilanz. Der direkte Kontakt zum örtlichen Produzenten/Lieferanten sorgt für höchstmögliche Transparenz und authentische Beziehungen.

Bis zum 14.6.2020 haben wir Montags und Dienstags Ruhetag!
Restaurant geöffnet von 12.00 - 14.30 und 18.00 - 21.30 Uhr. Küchenzeiten von 12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr. **Am Pfingstmontag haben wir auch für unsere Gäste geöffnet!**
Die Preise enthalten die gesetzliche MWSt.

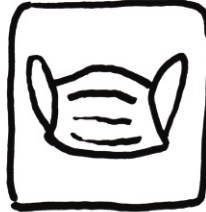


Liebe Gäste und Freunde, Willkommen im Hasen!
Bitte helfen Sie mit, bei der Eindämmung des Coronavirus.

Unsere Verhaltensregeln



Bitte halten Sie Abstand.



Wir bitten um das Tragen einer Maske in allen Öffentlichen Bereichen.



Wir sind verpflichtet Ihre Kontaktdaten zu erfassen und diese 4 Wochen zu speichern, danach werden diese gelöscht.



Bei Krankheitszeichen oder Kontakt mit Corona-Infizierten in den letzten 14 Tagen auf einen Besuch verzichten.



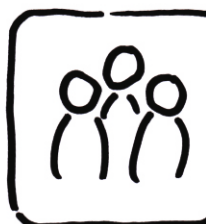
Bitte warten, wir begleiten Sie an Ihren Platz. Hierfür gibt es eine Anmeldung in der Hotel Lobby.



Bitte halten Sie sich an die Hygiene-Empfehlungen und die Nies- und Hustenetikette. 5 Stationen zur Händedesinfektion stehen in den Öffentlichen Bereichen für Sie bereit.



Bitte warten, wir begleiten Sie an Ihren Platz. Anmeldung in der Hotel Lobby. Wir verzichten auf Händeschütteln und die Abnahme der Garderobe.



Es gibt keine Begrenzung wie viele Gäste an einem Tisch sitzen dürfen. Es wird reglementiert durch:
1. entweder Familien, die in direkter Linie verwandt sind oder
2. maximal 2 unterschiedliche Haushalte an einem Tisch.



Wir sagen Corona den Kampf an und halten uns an die Regeln damit uns das Virus nicht mehr länger so stark reglementiert! – Zurück zur Normalität!



Wir wünschen Ihnen allen einen gelungenen Aufenthalt bei uns, mit leckeren gemeinsamen Stunden und viel Genuss!
Euer Hasen Team

Apéritif-Auswahl

PROSECCO CÁ SALINA		5,00
Glas KIR ROYAL		5,50
Glas PÊCHE ROYAL	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	5,60
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE		5,00
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE		5,60
PASTIS 51 ¹	4 cl	6,90
SHERRY FINO/AMONTILLADO	5 cl	3,90
MARTINI Bianco/Rosso/Extra Dry ^{1/3}	5 cl	4,50
PORTWEIN Osborne	5 cl	4,80
PORTWEIN Sandemann White Port	5 cl	5,30



Drinks mit.....

APEROL SPRITZ ^{1/7}	0,2	5,60
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO	0,2	5,90
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda		
CAMPARI ORANGE ¹ / SODA	(4 cl) 0,2	7,50
BACARDI COLA ^{1/3/6}	(4 cl) 0,2	7,50
SOUTHERN COMFORT ¹	(4 cl) 0,2	6,50
mit Ginger Ale ¹		
GIN TONIC ⁷ mit Gordon	(4 cl) 0,2	8,20
RED LUXURY	0,2	6,20
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette		
BIRNENCIDRE AUS HOCHDORF	0,2	3,20

Drinks alternativ

VR - aus Herrenberg ²	0,1	5,50
Der VR ist ein spritziges Getränk aus Verjus und rotem Traubensaft		
TOMATENSAFT	0,2	3,60
RED BERRIES ^{alkoholfrei}	0,2	5,10
Johannisbeersaft, VR ² und Limette		
Überraschungs- Cocktail mit...	0,2	5,50
Überraschungs- Cocktail ohne...	0,2	4,50

In unserer Malt-Whisky-Karte können Sie aus über 30 Sorten Ihren Lieblings-Whisky wählen.

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Phosphat, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ⁶ koffeinhaltig, ⁷ chininhaltig, ⁸ enthält eine Phenylalaninquelle

SPEISEKARTE AB 10. JUNI 2020

Zur EINSTIMMUNG

Überraschungs- Cocktail	0,2 L	5,50
Überraschungs- Cocktail „alkoholfrei“	0,2 L	4,50

VORSPEISEN

TOMATENCREME- SUPPE mit Gin-Espuma 6,20



BUNTER BLATTSALAT garniert mit gebratenem ZIEGENKÄSE 9,80
im Kressenest, serviert mit Schinken-Chip, Wildpreiselbeeren
und Croûtons an leichter Schalotten Vinaigrette; Baguette

GEBACKENE GARNELE auf orientalischen Gäulinsensalat 13,50
vom Wiesenäckerhof Mönchberg mit gebratener
JAKOBSMUSCHEL und Frühlingszwiebel
Mango Chutney und Puffreis



Diese Gerichte sind auch als Take-
away auf Vorbestellung erhältlich!
Mittags bis 11.00 Uhr
Abends bis 17.00 Uhr

HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln 23,30
Bratensauce, Bohnen mit Speck
hausgemachte Spätzle



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES 20,50
mit Rösti



GEBRATENER HEILBUTT mit edel Salami- Tramezzini- Crunch 26,00
Apfel- Ingwer- Sauce und zweierlei Sellerie
gebackene Karoffelbällchen



GÄUFELDER SCHAFSKÄSE VON DER HOFKÄSEREI ZIMMERMANN 19,00
mit Tahine Sauce, Sesam Chip und Himbeere
Topinamburpüree und sautierte Pilze
gebackene Risotto Bällchen



Knuspriges HÄHNCHENBRUSTFILET IM TRAMEZZINI MANTEL 25,00
mit Weißweinsauce
sautierte Pilze und mediterranem Gemüse (wie Paprika, Aubergine und Zucchini)
gebratene Polenta Schnitte



Gäste mit kleinem Hunger erhalten Gerichte mit diesem Zeichen auch als kleinere Portion!

KLEINES MENÜ

GEBACKENE GARNELE auf orientalischen Gäulinsensalat
vom Wiesenäckerhof Mönchberg mit gebratener
JAKOBSMUSCHEL und Frühlingszwiebel
Mango Chutney und Puffreis

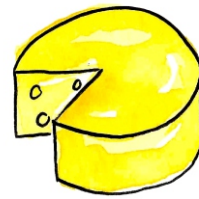
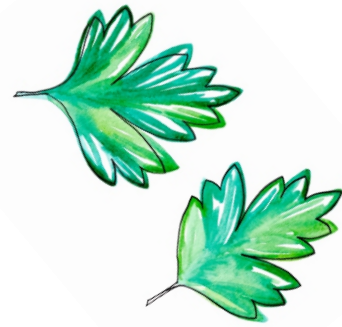
TOMATENCREME- SUPPE mit Gin-Espuma

Knuspriges HÄHNCHENBRUSTFILET
IM TRAMEZZINI MANTEL

mit Weißweinsauce

sautierte Pilze und mediterranem Gemüse
gebratene Polenta Schnitte

DESSERT- ÜBERRASCHUNG
vom Küchenchef



Diese Speisefolge wurde von den Küchenmeistern Gerhard Nölly und Simon Schloßhauer für Sie zusammengestellt. Der Preis beträgt € 51,50 pro Person - ohne Garnele € 39,00. Das Menü können wir bis 20.00 Uhr reichen.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Dessert - Karte



DESSERT- ÜBERRASCHUNG
vom Küchenchef
mit Aprikose, Haselnuss, Joghurt
Holunderblüte und Ovomaltine
9,00

APFELKÜCHLE mit VANILLE-EIS
und Zimtucker, Sahnetupfer
7,80

VANILLE-EIS (2 Kugeln)
mit warmen HIMBEEREN
Sahnetupfer
7,00



Diverse EISSORTEN
Kugel 3,00

Portion Schlagsahne
0,80

Mittagstisch & Take-away Angebot 17. - 21. Juni 2020

Mittwoch bis Sonntag von 12.00 bis 14.00 Uhr

„Unsere Auszubildenden und Gerhard Nölly nutzen die Zeit für Lehrstunden und kochen für Sie Ihr Mittagessen“

Warme Tagesgerichte

Mittwoch

Gemüsecremesuppe mit Käse- Blätterteigstange

4,00

Spargel- Risotto mit sautierten Kirschtomaten und Rucola

11,50

Azubi Projekt

Geschmelzte Kalbsbrätmaultaschen mit Mandeln- und zartem Bärlauch- Aroma kräftiger Wildessenz und Wurzelgemüse

14,50

Crème Brûlée von der Tonkabohne im Weckglas

3,00



Donnerstag

Coleslaw Salat

3,50

Gefüllte Paprika mit Gewürz Bulgur und Fetakäse

Tomatensalsa

10,00

Hausgemachter Fleischkäse mit Tomaten, Mais und Mandel mit Jus

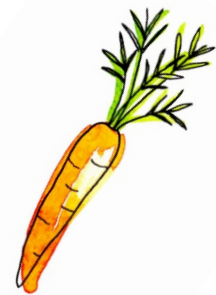
Pommes Frites

9,50

Azubi Projekt

Windbeutel mit zwei unterschiedlichen Füllungen

4 Stk für 3,00



Freitag

Pilzcreme Suppe mit gefülltem Speck- Champignon

6,00

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Zwetschgen- Kompott

10,00

Linsen, Spätzle und Saitenwurst

10,00

Azubi Projekt

Schokoladenmousse mit Erdbeeren

3,90



Mittagstisch & Take-away Angebot 17. - 21. Juni 2020

Mittwoch bis Sonntag von 12.00 bis 14.00 Uhr

„Unsere Auszubildenden und Gerhard Nölly nutzen die Zeit für Lehrstunden und kochen für Sie Ihr Mittagessen“

Warme Tagesgerichte

Samstag

Gurkensalat

3,30

Gemüse- Lasagne mit Käsesauce

Salat- Bouquet

10,00

Lauwarmer Tafelspitz an Gemüse- Vinaigrette

Rosmarin- Kartoffeln

10,00



Sonntag

Hühnercremesuppe mit gebackenem Hühner- Croustillat

6,00

Lupinen- Spargel- Kirschtomaten- Geschnitztes mit Hollandaise und Haselnuss
Brokkoli und Gewürzcouscous

16,90

"Hasen" Geschnitztes

Geschnitztes Schweinefilet und Rindfleisch

mit Pilzen, Gemüsestreifen, getrockneten Tomatenstreifen, an edler Rahmsauce,
serviert auf mit Käse überbackenem Nudelkranz

16,80

Ovomaltine- Parfait im Schokoladen- Mandel- Mantel und Erdbeeren

5,00



Nicht fündig geworden?

Schauen Sie auf unsere reguläre Speisekarte. Diese Gerichte sind auch zum Mitnehmen erhältlich.



Bitte bestellen Sie bis 11 Uhr telefonisch unter 07032/2040 Ihr Mittagessen.

Manche Gerichte werden in Gläsern abgefüllt, auf diese wird ein Pfand von 2.-- Euro erhoben.

AKTION: Ab 10,00 Euro Einkauf erhalten Sie einen Stempel vom Haus.
Bei 4 Stempel schenken wir Ihnen eine 3-lagige Toilettenpapierrolle!

Die Preise enthalten die gesetzliche MWST.



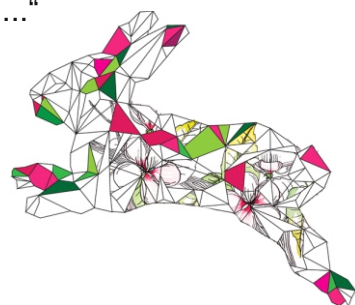
Take-away Angebote für Kühl- und Tiefkühlschrank

Montag bis Sonntag von 10.30 bis 18.30 Uhr

„Ein bisschen Hasengenuss daheim zum selber fertig kochen.....“

Hausgemachte Tiefkühlprodukte

- Spargelcreme- Suppe 250 ml - vegetarisch-	2,50
- Vegetarische Maultasche 2 Stk. (gefüllt mit Gemüse und Kichererbsen)	3,90
- Spinat- Brezel Knödel 3 Stk. -vegetarisch-	3,90
- Hausgemachtes Hirschgulasch, vakuumiert 180 g	7,00
- Hausgemachtes Rinderbäckle-Ragout, vakuumiert 180 g	6,50
- Schweinebäckle ca. 120 gr. (3 Stk.) gekocht, vakuumiert	4,50
- Schweinefilet pariert portioniert, vakuumiert 180 g	6,50
- Hausgemachte Spätzle, vakuumiert pro 100 g	1,80
- Hausgemachte Maultaschen, vakuumiert 3er Pack	4,80
6er Pack	9,00
- Speck- Zwiebel-Schmelze für Maultaschen, vakuumiert 50 g	1,00
- Hausgemachte Bratensauce, vakuumiert 150 ml	2,50
- Hausgemachte Pommery-Senf-Sauce, vakuumiert 150 ml	2,50
- Hausgemachte Fleischbrühe 250 ml	1,50



Frische Produkte

- Rostbraten roh pariert, vakuumiert 200 g	8,50
- Frittierte Zwiebeln für Rostbraten, vakuumiert	1,00
- Hausgemachtes Salatdressing 150 ml	1,50
- Hausröstung Espresso 250 gr	6,00
Schümli 250 gr	5,50
- Hausgemachte veredelte VALRHONA SCHOKOLADE verschiedenen Sorten im 100g Beutel gemischt	4,50



Preise enthalten die gesetzliche MWST.



WEINSPEZIALITÄTEN VOM HAUS

WEIN - Offenausschank	0,1 L	0,2 L
2018 GRAUBURGUNDER HASEN EDITION	3,90	7,60
-Holzfass- trocken Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn Die Edition besticht durch eine Aromen-Vielfalt geprägt durch saftige Birnen & Äpfel, gefolgt von Nektarinen & Mirabellen, kombiniert mit Vanille. Eine feingliedrige Mineralität rundet den Burgunder ab.		
2019 ROTLING (ROSE), BURG MÜNECK STEILLAGE	3,90	7,60
Kerner, Spätburgunder, Schwarzriesling, trocken Hotel Hasen, abgefüllt von Hornstein am See Schwäbische Spezialität, 3. Jahrgang vom eigenen Weinberg Die schwäbische Spezialität spielt mit Aromen von reifen Birnen & Cassis, begleitet von Himbeere & Eisbonbon. Am Gaumen straff spritzig – ein Wein der polarisiert.		
2019 CUVÉE WEISS EDITION HASEN	3,90	7,60
Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau, trocken Weingut Merkle, Ochsenbach Das Weisswein Cuvée besticht durch eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.		
2016 GOMEZ CRUZADO CRIANZA Tempranillo -Barricas-	4,40	8,40
Bodega Gomez Cruzado, Haro, Rioja Alta Kraftvoll- aromatische Noten von Kirschen, Brombeeren & Eichenholz bestimmen die Aromen Vielfalt des Tempranillos, gepaart mit frischen Wildkräuter & Kaffeenoten. Ein Wein für Gaumenfreuden.		
2015 KREATION SÜDWESTSTERNE	4,10	8,00
HASEN Spezialabfüllung Rotwein- Cuvée, trocken, Weingut Collegium Württemberg Rotenberg & Uhlbach Das exklusive Cuvée glänzt durch seine vollmundigen Waldbeeraromen, vereint mit Röst- sowie Rosmarin- & Thymiannoten. Die weiche Eichenholzaromatik rundet diesen idealen Essensbegleiter elegant ab.		





Hochdorfer
Ein hochgeschätztes Biererlebnis



BIER FRISCH AB FASS



Hochdorfer Pils-Krone	0,2 l	€ 2,40
Hochdorfer Pils-Krone	0,3 l	€ 3,40
Hochdorfer Hefeweizen	0,3 l	€ 3,40
Hochdorfer Hefeweizen	0,5 l	€ 4,30

SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE



Hochdorfer alkoholfrei	0,3 l	€ 3,40
<i>die herb-frische Entscheidung</i>		
Hochdorfer Kristallweizen	0,5 l	€ 4,30
<i>das spritzig-frische Biererlebnis</i>		
Hochdorfer Hefeweizen dunkel		€ 4,30
<i>immer sehr beliebt</i>		
Hochdorfer Sportweizen alkoholfrei	€ 4,30	
<i>Das Sportweizen ist ein spritziger, isotonischer Durstlöcher, reich an Vitaminen und Mineralstoffen</i>		
Natur-Radler	0,33 l	€ 3,40
<i>natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem einzigartigen Genuss. Nur 2 % Alkoholgehalt!</i>		
Pink Grapefruit	0,33 l	€ 3,40
<i>Grapefruitsaft und naturtrübes Hochdorfer Bier vereinen sich zu einen herb-frischen, spritzigen Geschmack. Nur 2 % Alkoholgehalt!</i>		
Braumeisters Wilder Holunder	0,33 l	€ 3,40
<i>Holunderbeersaft und frische Brauwürze vereinen sich zu einem fruchtig spritzigen Geschmackserlebnis. Alkoholfrei.</i>		



Aus der Region. Für die Region



MINERALWASSER



Sprudel (Tafelwasser)	0,2 l	€ 2,30
Mineralwasser Teinacher	0,25 l	€ 2,70
Tafelwasser Bergkristall	0,5 l	€ 3,80
Stilles Wasser Teinacher	0,25 l	€ 2,70
Stilles Wasser Black Forest	0,5 l	€ 3,90
Mineralwasser Teinacher medium/normal/still	0,7 l	€ 5,40

Schweppes Tonic Water ⁷	0,2 l	€ 3,30
Afri Cola ^{1/3/6/8}	0,2 l	€ 2,70
Afri Cola ^{1/3/6/8}	0,4 l	€ 4,10
Orangenlimonade ¹	0,2 l	€ 2,70
kleines Spezi ^{1/6}	0,2 l	€ 2,70
großes Spezi ^{1/6}	0,4 l	€ 4,10



Apfel-Holunder	0,2 l	€ 2,70
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,2 l	€ 3,00
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,4 l	€ 4,10
kleines Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 2,70
großes Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 4,10
Johannisbeerschorle	0,2 l	€ 2,70
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 4,10
Holunderblütenschorle	0,2 l	€ 2,70
Holunderblütenschorle	0,4 l	€ 4,10

SÄFTE/NEKTAR

Orangensaft	0,2 l	€ 2,90
Traubensaft rot	0,2 l	€ 3,10
Kirschsaft	0,2 l	€ 3,10
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 3,10
Tomatensaft	0,2 l	€ 3,60
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,10

Die Säfte erhält man auch als Schorle

0,4 l +€ 1,40



KAFFEESPEZIALITÄTEN VOM HAUS

Tasse ESPRESSO Hausmischung ⁶	€ 2,80
Tasse ESPRESSO ITALIANO ⁶	€ 2,80
Tasse KAFFEE CRÈME - SCHÜMLI ⁶	€ 3,00
Tasse CAPPUCCINO ⁶	€ 3,30
LATTE MACCHIATO ⁶	€ 3,30
MILCHKAFFEE ⁶	€ 3,30
KÄNNCHEN KAFFEE ⁶	€ 4,50

Alle Kaffeesorten gibt es auch Koffeinfrei

TEE UND ANDERE HEISSGETRÄNKE

GLAS TEE von Ronnefeld ⁶	€ 3,00
<i>(Ayurveda, Wellness, English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Fruit Power, Rooibos Orange, Minze, Kamille)⁶</i>	
<i>Ayurveda - Kräutertee mit Zitronengras, Ingwer, Anis und Süßholz</i>	
<i>Wellness - Orangenschale, Krausminze, Fenchel, Anis, Zimtstücken</i>	
<i>Earl Grey - schwarzer Tee mit Zitrusgeschmack</i>	
<i>Morgentau - grüner Tee mit Mango - Zitrusgeschmack</i>	
<i>Englisch Breakfast - Schwarzer Tee - ein ganz dunkler Typischer Ceylon von herber Fülle und prickelndem Flavour aus dem UVA Distrikt</i>	
<i>Fruit Power - Hibiskus, Hagebutte, Brombeerblätter, Apfelstücken</i>	
<i>Roibosh Orange - Rooibos mit Orangenschale und Vanillestücken</i>	
<i>Minze - Pfefferminze Kamille</i>	

KÄNNCHEN TEE	€ 4,90
im Tee-Caddy von Ronnefeld ⁶	
<i>(Spring Darjeeling, Assam Barie, English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Green Dragon, Sweet Berries, Cream Orange)</i>	
<i>Earl Grey - aromatisierter schwarzer Tee mit Bergmatte-Geschmack</i>	
<i>Morgentau - aromatisierter grüner Tee mit Citrus-Mango Geschmack</i>	
<i>Spring Darjeeling - Schwarzer Tee - heller, lieblicher Tee mit zartem blumigen Aroma</i>	
<i>Cream Orange - aromatisierter Tee mit cremig sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen</i>	
<i>English Breakfast - Ceylon Tee Green Dragon - grüner Tee</i>	
<i>Assam Barie - Schwarzer Tee - Broken-Tee voll höchster Aromawerte: kräftig, würzig, malzig</i>	

HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	€ 3,80
KÄNNCHEN SCHOKOLADE mit Sahne	€ 5,90
TEE mit RUM 4 cl	€ 5,60

GrillBOX Hasen

Die Grillsaison ist eröffnet!

Für 2 Personen - immer Freitags und Samstags

1. auf den Grill:

Spare Ribs, mariniert, mit Lack (2 Racks)
Haseneigene Bratwurst (1 Paar)
Entrecôte 2 x 200gr

2. zum Dippen:

Salsa
Knoblauchmajo

3. dazu:

Grüner Kopfsalat mit Dressing
Junge Kartoffeln mit Rosmarin und Thymian
mariniert

4. was Süßes:

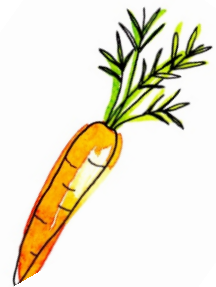
Bananen-Nuss-Brownie

Alle Zutaten sind fertig für den Grill vorbereitet und mit einer kleinen Anleitung versehen, dadurch ist der Genuss vorprogrammiert.

Die Hasen-GrillBOX können Sie jeweils bis **Donnerstag 12:00 Uhr bestellen!! Abholung: Freitags und Samstags von 10.00 bis 17.00 Uhr**

GrillBOX für 2 Personen 58,00 Euro

Die Preise enthalten die gesetzliche MWST.



Whisky & Food BOX

Begeistert durch ihre Aromenvielfalt!

In der Kombination von Whisky mit Speisen erwartet Sie ein **doppeltes Geschmackserlebnis**.

Als raffinierte Begleitung zu einem Menü verleiht der Whisky den Gerichten eine spannende Note. Riechen und schmecken Sie **ausgewählte Whiskys** von Rainer Elsner vom Weinhaus Alte Brennerei, in Verbindung mit einem **3 Gang Menü** von Küchenmeister Gerhard Nölly vom Hotel Gasthof Hasen.

Menü & Whiskybegleitung

(vorbereitet, zum warm machen)

Spargelcreme Suppe mit eigener Einlage
Kaninchen-Pilz Roulade mit Parma Schinken und Tramezzini
&
Scapa the Orcadian

Rinderfilet (150g) mit Portweinsauce
Erbsen-Saubohnen-Pilzgemüse
Ziegenkäse-Pinienkern-Ravioli

&

Glenmorangie 14 Jahre
Portcask

Weißer Schokoladenmousse Kugel mit Mandel und Erdbeeren
Schokoladen-Nuss Brownie

&

Balvenie 14 Jahre
Caribbean Cask

Herren-
berger
Koope-
ration

BOX für 2 Personen 104,00 Euro

inkl. 3 Gang Menü & Whiskybegleitung

Vorbestellung jeweils bis Donnerstag 12:00 Uhr unter
07032/2040 oder post@hasen.de. Die Abholung
erfolgt immer Samstags ab 09:30 Uhr im Hasen.

www.hasen.de / www.alte-brennerei-holz.de

WEINHAUS
ALTE BRENNEREI
Wein · Whisky · Spirituosen

