



**LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN!**

Bitte seien Sie versichert, dass wir alle behördlichen Vorsichts- und Hygienemaßnahmen umsetzen, um den Erhalt Ihrer Gesundheit sicherzustellen. Zu den Vorschriften gehört, dass wir zwecks Nachvollziehbarkeit möglicher Infektionsketten die Kontaktdaten unserer Gäste dokumentieren müssen. Bitte hinterlassen Sie uns Ihre Daten auf diesem Formular – selbstverständlich werden wir sie in keiner anderen Weise nutzen.

Wir danken für Ihre Kooperation! [https://www.schlosshotel-monrepos.de/de/datenschutz\\_schlosshotel\\_monrepos](https://www.schlosshotel-monrepos.de/de/datenschutz_schlosshotel_monrepos)

NAME DES GASTES: \_\_\_\_\_

DATUM UND UHRZEIT DES BESUCHS: \_\_\_\_\_

KONTAKTDATEN (E-MAIL-ADRESSE UND TELEFONNUMMER):

\_\_\_\_\_

DIE DATEN SIND VOM BETREIBER VIER WOCHEN NACH ERHEBUNG ZU LÖSCHEN.

## **MENÜ GUTSSCHENKE**

### **HAUSGEBEIZTER HONIG-LACHS**

MARINIERTE AVOCADO / KANDIERTE ROTE ZWIEBELN  
ZITRONENVERBENE / BRIOCHE  
13,00 €

### **CREMESUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL**

TRAMEZZINO / GARNELEN-TATAR  
11,00 €

### **CAPPELLACCI GEFÜLLT MIT CINTA SENESE**

DATTERINORAGOUT / PECORINOSCHAUM  
15,00 €

### **REGIONALES ROSA GEBRATENES LAMMKARREE**

KRÄUTERPOLENTASCHNITTE / GEGRILLTER ROMANASALAT  
GLACIERTE URKAROTTEN / NOILLY-PRAT-SCHAUM  
28,00 €

### **TÖRTCHEN VON LIMETTE UND MASCARPONE**

ESTRAGON-OLIVEN EIS / BEERENBEET / PFIRSICHGEL  
13,00 €

5-GANG MENÜ 75,00 €

4-GANG MENÜ 65,00 €



## VORSPEISE

<b>BUNTE BLATTSALATE</b> KIRSCHTOMATEN / BROTCRUMBLE / RADIESCHEN PRALINEN VOM ZIEGENKÄSE / BALSAMICO-DRESSING	9,00
<b>RINDERTATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET</b> GEBEIZTES EIGELB / KNOBLAUCHBROTCHIP MARINierter FRISÉE / KIRSCHTOMATEN / WASABICREME	13,50
<b>MARINierter BURRATA</b> BASILIKUMEIS / MEDITERRANES KNUSPERBROT / AUBERGINENCREME	13,00

## SUPPEN

<b>CREMESUPPE VOM STANGENSPEGEL</b> CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL / KERBEL ESPUMA BÄRLAUCH-CROSTINI	13,00
<b>DOPPELTE KRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND</b> BLÜTEN-FRISCHKÄSE-CROSTINI	9,50

## HAUPTGERICHTE

<b>KALBSRAHMSCHNITZEL</b> HAUSGEMACHTE BUTTERSPEZTLE / ERBSENCREME ZWEIERLEI KAROTTEN / GEBRATENE PILZE	24,50
<b>ZWIEBELROSTBRATEN MIT MAULTASCHEN-CARPACCIO</b> HAUSGEMACHTE KRÄUTERSCHUPFNUDELN WEINSAUERKRAUT / SCHMELZZWIEBELN / KRÄFTIGE ROTWEINJUS	27,50
<b>ARGENTINISCHES RINDERFILET UND SPARGEL</b> GEFLAMMTER STANGENSPEGEL / STRAUCHTOMATENCREME GRATINIERTER OFENKARTOFFEL / SCHALOTTENJUS	32,00
<b>KROSS GEBRATENES FILET VOM STEINBEISSER</b> GARNELEN UND LARDOSPIESS / LEMONRISOTTO GURKENRELISH / GLACIERTE ZUCKERSCHOTEN / SAFRANSCHAUM	28,00
<b>MEZZALUNE GEFÜLLT MIT MANGOLD UND PINIENKERNEN</b> SPITZPAPRIKA / GELBE DATTERINOS / RUCCOLA-PESTO SAUTIERTER GRÜNER SPARGEL / PARMESAN	21,50

## DESSERT

<b>SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER</b> SCHOKOLADENEIS / LEMON-VANILLESAUCE PISTAZIEN-CRUMBLE	9,00
<b>RHABARBER-SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN</b> SALAT VON REGIONALEN ERDBEEREN / MINZESPUMA MANGOSORBET	10,50

BEI ALLERGIEN UND NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN SIND WIR IHNEN BEI DER  
SPEISENZUSAMMENSTELLUNG GERNE BEHILFLICH.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKLUSIVE DER  
GESETZLICHEN MWST