



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

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

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN THUNFISCH

SAUERRAHM-BLINI / FORELLENKAVIAR
MARINIERTER SHISO-KRESSE

14,00 €

2020 STETTENER BROTWASSER RIESLING WEINGUT HERZOG VON WÜRTTEMBERG 0,1 L 6,00 €

KALTSCHALE VON AVOCADO UND JOGHURT

GEBRATENER SCAMPI

10,00 €

2020 SAUVIGNON BLANC WEINGUT OLIVER ZETER, PFALZ 0,1 L 6,00 €

PIFFERLINGS-RISOTTO MIT BLUMENKOHL-CHILI-POPCORN

SAUTIERTE ZUCKERSCHOTEN / PARMESANFLOCKEN
KNUSPER CROSTINI / SCHALOTTENCREME

22,00 €

2019 CHARDONNAY WEINGUT JEAN LEON, BARCELONA 0,1 L 7,00 €

ROSA GEBRATENES KALBSFILET

GEBRATENE RICOTTA-FLÄDLE / KRÄUTERSAITLINGE
DIJON-SENF-SCHAUM

30,00 €

2015 SENES CANNONAU WEINGUT ARGIOLAS, SARDINIEN 0,1 L 8,00 €

JOGHURT-LIMETTEN-TÖRTCHEN

MANGO-CHUTNEY / MANGOSORBET

13,00 €

2020 RIESLING AUSLESE WEINGUT KNEWITZ, RHEINHESSEN 5C 7,00 €

5-GANG MENÜ 80,00 €

4-GANG MENÜ OHNE ZWISCHENGANG 65,00 €



VORSPEISE

BUNTE BLATTSALATE ZIEGENKÄSE-CRUMBLE / KNUSPERBROT	10,00
LAUWARM MARINIERTER PFIFFERLINGE OCHSENHERZTOMATE / WILDKRÄUTERSALAT / PARMESANCHIP ZIEGENKÄSE-EISCREME	13,50
RINDERTATAR ASIATISCH MARINIERT GEFLÄMMTES WACHTELEI / INOKI PILZE/ RADIESCHEN MISO-MAYONNAISE	16,00

SUPPEN

CREMESUPPE VON PFIFFERLINGEN GEBACKENER JUNGLAUCH	13,00
BOUILLABAISSE VON EDELFISCHEN WURZELGEMÜSE / BASILIKUM-CROSTINI	14,00

HAUPTGERICHTE

KALBSRAHMSCHNITZEL HAUSGEMACHTE BUTTERS PÄTZLE / ERBSENCREME HONIG-KORIANDER-KAROTTEN / GEBRATENE PILZE	26,00
GEBRATENE KALBSLEBER GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE / PORTWEIN SCHALOTTEN SAUTIERTER WILDER BROKKOLI	25,00
NEUSEELÄNDISCHES ROSA GEBRATENES LAMMKARREE HASSELBACK-KARTOFFEL / KNOBLAUCH-CHICORÉE / OLIVENCREME	32,00
FILETSTEAK VOM RIND MIT PFIFFERLINGEN KARTOFFELSTRUDEL / ERBSEN-SALBEI-FLAN / LIMETTENJUS	34,00
GEGRILLTES DORADENFILET MIT KAISERGRANAT SPINAT-TAGLIARINI / THYMIAN DATTERINOS SPITZPAPRIKA / HUMMERFUMET	30,00

DESSERT

SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER VANILLESAUCE / PISTAZIEN-CRUMBLE / MOKKA-EISCREME	10,00
HIMBEER-TÖRTCHEN AUF SCHOKOLADENBISQUIT BATIDA DE COCO / KOKOS-EISCREME	12,00

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND
INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST