



MENÜ GUTSSCHENKE

LACHS IN ROTER BEETE GEBEIZT

WILDKRÄUTER / MEERRETTICHEIS / PUMPERNICKEL 14,00 €

2018 SILVANER IHRINGER WINKLERBERG, BADEN 0,1L 6,00 €



BÄRLAUCHCREMESUPPE

CONFIERTER BACHSAIBLING 12,00 €

2016 RIESLING PETTENTHAL, KÜHLING-GILLOT, RHEINHESSEN 0,1L 12,00€ (MAGNUMFLASCHE)



MAIS WACHTEL-RAVIOLI

GEBRATENE WACHTELBRUST / APRIKOSEN
ESTRAGONFOND 16,00 €

2015 CHARDONNAY RESERVE, WEINGUT KNEWITZ, RHEINHESSEN 0,1L 9,00€



REGIONALES KALBSFILET

STRAUCHTOMATENPÜREE / BLÜTENTAGLIATELLE
GLASIRTER SELLERIE / NOILLY PRAT-SCHAUM 32,00 €

2016 SPÄTBURGUNDER GG, WEINGUT HERZOG VON WÜRTEMBERG 0,1L 10,00 €



BROMBEERE UND SCHOKOLADE TÖRTCHEN

SAUERRAHMEIS / SCHOKOLADEN CRUMBLE 13,00 €

2011 MAURY VINTAGE, DOMAINE DES ENFANTS, LANGUEDOC-ROUSSILLON 5CL 7,00€

5-GANG MENÜ 75,00 €

4-GANG MENÜ 65,00 €



VORSPEISE

| | |
|---|-------|
| KALBSFILET CARPACCIO & GERÄUCHERTE THUNFISCHWÜRFEL | 16,00 |
| PINIENKERNE / RUCOLASPITZEN / PARMESAN KAPERN ESPUMA | |
| ZIEGENKÄSE IM BRIK-TEIG | 12,50 |
| ROMANASALAT / WALNUSSCREME GRANATAPFEL | |
| TOMATEN BROTSALAT | 11,50 |
| TAGGIASCHE OLIVEN / BABY-LEAF ROTE ZWIEBELN / CHORIZO | |
| BUNTER SALATTELLER | 6,50 |
| WEIßES BALSAMICODRESSING DATTERINOS / LAUCHZWIEBELN / SPROSSEN | |

SUPPEN

| | |
|--|-------|
| SPARGELCREMESUPPE | 12,50 |
| FRÜHLINGSROLLE VON DER POULARDENBRUST KERBEL ESPUMA | |
| DOPPELTE KRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND | 9,50 |
| WILDKRÄUTERFLÄDLE / WURZELGEMÜSE | |



FLEISCH

| | |
|--|-------|
| ROSTBRATEN VON DER HOHENLOHER FÄRSE MAULTASCHEN CARPACCIO / FILDERKRAUT HAUSGEMACHTE SCHUPFNUDELN | 27,50 |
| HOHENLOHER RINDERFILET GRÜNER SPARGEL / SÜSSKARTOFFELTALER CHORONSOÛE | 32,00 |
| GEBRATENE ENTENBRUST TRÜFFELPOLENTA / KRÄUTERSAITLINGE ZUCCHINI-PICCATA / ORANGEN-CASSIS JUS | 26,00 |

FISCH

| | |
|---|-------|
| GEBRATENES STEINBEISSERFILET LIMETTEN „FREGOLA SARDA“ AUBERGINENCREME / JUNGER SPINAT-SCHAUM | 28,00 |
| BODENSEEFELCHEN & BÄRLAUCH BÄRLAUCHRISOTTO / WILDER BROKKOLI THYMIAN-DATTERINOS / WEIßWEINSCHAUM | 26,50 |



KLASSIKER VON DER DOMÄNE MONREPOS

| | |
|--|-------|
| KALBSRAHMSCHNITZEL SAUTIERTE PILZE / FINGERMÖHREN HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | 24,50 |
| SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN VOM LUDWIGSBURGER METZGER ZWIEBELSCHMELZE / JUS / BLATTSALAT | 16,00 |
| GEBRATENE KALBSLEBER AUS DER REGION SAUTIERTE SPECK-PERLZWIEBELN / APFELKONFIT KARTOFFELSTAMPF | 23,00 |
| GEBRATENES FILET VON DER BACHFORELLE SCHALOTTEN-SPINAT / BUTTERKARTOFFELN ZITRONEN-MANDELBUTTER | 21,50 |



VEGETARISCH

MANGOLD RISOTTO 22,00
GETROCKNETE TOMATEN / FETAKÄSE
BASILIKUMSCHAUM / GERÖSTETE PISTAZIEN

KARTOFFEL-GNOCCHI UND SPARGEL 21,00
KIRSCHTOMATEN RAGOUT / SAUTIERTER GRÜNER SPARGEL
RUCOLASCHAUM

DESSERT

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TÖRTCHEN 10,00
KIRSCHSORBET

WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE 11,50
ERDBEER-CARPACCIO / MANGOGEL

SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER 10,00
HAUSGEMACHTES AMARETTO-SCHOKOLADENEIS
LIMETTEN-VANILLESOÙE

KÄSEAUSWAHL AUS DER REGION 14,50
NÜSSE / FEIGENBROT / TRAUBEN

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.