



REGIONALES AUF MONREPOS

KALBSRAHMSCHNITZEL SAUTIERTE PILZE / FINGERMÖHREN SELBSTGEMACHTEN SPÄTZLE	24,50
SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN VOM LUDWIGSBURGER METZGER GERÖSTET MIT EI / ZWIEBEL-SPECKKONFEKT HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT	14,50
GEBRATENE BACHFORELLE IN DER KUPFERPFANNE (20 MIN. ZUBEREITUNG & IM GANZEN SERVIERT) SCHALOTTEN-SPINAT / KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE ZITRONEN-MANDELBUTTER	22,00
LÄNDLICHER GUTSSCHENKENTELLER BLUT- UND LEBERWURST / GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH SENFKRAUT / BRATKARTOFFELN	16,00
PANIERTES KALBSSCHNITZEL KRÄUTERKARTOFFELN / PREISELBEEREN / BUTTERGEMÜSE	23,50
BEILAGENSALAT BUNTE BLATTSALATE MIT WEIßEM BALSAMICODRESSING, DATERINOS / SPROSSEN / LAUCHZWIEBELN	6,50



VORSPEISEN

PRALINEN VOM SANFT GEGARTEN KALBSKOPF SAUCE TARTARE / KRÄUTERSALAT SÜß-SAUER EINGELEGTE SENFGURKEN	14,00
TATAR VOM HEIMISCHEN RIND ESPUMA VON KAPERN / MARINIERTE SALATSPITZEN KNOBLAUCHBROTTALER	15,50
MARINIERTER BACHSAIBLING FLAN VON GRÜNEM SPARGEL / SAUERRAHMBLINI	12,50
ZIEGENKÄSE MIT AROMEN VON FEIGEN UND SENF GEGRILLTES ZUCCHINICARPACCIO / WALNUSS CREME KARAMELLISIERTE APFELSPALTEN	13,00

SUPPEN

CREMESUPPE VON DER SELLERIEKNOLLE KRÄUTERSAITLINGE / BAUCHSPECKPOPCORN	10,00
DOPPELTE KRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND WILDKRÄUTERRÄDLE / WURZELGEMÜSE	9,50



FLEISCH

ROSTBRATEN VON DER HOHENLOHER FÄRSE HAUSGEMACHTE SESAMSCHUPFNUDELN / FILDERKRAUT	27,00
KALBSKOTELETT AUF GEBRATENER KARTOFFELSCHNITTE SCHALOTTENKOMPOTT / GLACIERTE FINGERMÖHREN	25,00
HOHENLOHER RINDERFILET UNTER DER PFEFFERKRUSTE GRÜNES SPARGELRAGOUT / KÜRBISGEL / TRÜFFELPOMMES	29,00
ROSA GEBRATENES STAUFERICO SCHWEINEFILET IM OLIVENMANTEL PERLGRAUPEN / ZUCCHINITALER MIT REGIONALEM KÄSE BALSAMICOJUS	24,00

FISCH

GEBRATENES STEINBEIßER FILET SAFRAN-RISOTTO / SAUTIERTER BROKKOLI FLUSSKREBSSCHAUM	25,00
ROTBARBENFILET IM FISCHSUD SERVIERT MIESMUSCHELN / WURZELGEMÜSE / KERBELKARTOFFELN CROSTINIS MIT GERÄUCHERTE FORELLENCREME	23,50



VEGETARISCH

RISOTTO MIT HERBSTPILZEN GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE / PILZ SOUFFLÉ GEHOBELTER PARMESAN / CASHEWNÜSSE / RUCOLA	23,00
TEGRILLTE POLENTASCHNITTE MIT BÜFFELMOZZARELLA GESCHMORTER KÜRBIS / TOMATEN-THYMIANSUGO	22,50
SCHLUTZKRAPPEN GEFÜLLT MIT MANGOLD UND PINIENKERNE AVOCADO / SPITZPAPRIKA LEMONENSCHAUM / GERIEBENER LANDKÄSE	21,50

DESSERT

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TÖRTCHEN IM WECKGLAS GEBACKENES VANILLEEIS	9,50
SCHOKOLADENTARTE BIRNE / HAUSGEMACHTES KIRSCHSIS	10,50
SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER SELBSTGEMACHTES AMARETTO-SCHOKOLADENEIS LEMONEN-VANILLESOSSE	9,50
REGIONALE KÄSEAUWAHL NÜSSE / FEIGENCHUTNEY / TRAUBEN	12,50

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

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST