



## MENÜ GUTSSCHENKE

### **CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND**

GEGRILLTE ARTISCHOCKEN / GETRÜFFELTER PECORINO 14,00 €

*2015 ROERO ARNEIS, CANOREI TENUTA CARRETTA 0,1L 6,00 €*



### **SELLERIE CREMESUPPE**

TRANCHE VOM GERÄUCHERTEN LACHS 11,00 €

*2017 ATTEMPTO WEISSWEINCUVÉE, WEINGUT HERZOG VON WÜRTTEMBERG 0,1L 5,00 €*



### **FLUSSKREBS-RAVIOLI & KRUSTENTIERSCHAUM**

ERBSENPÜREE / AIOLI-LIMETTENGEL 16,00 €

*2016 KASTANIENBUSCH RIESLING GG, ÖKONOMIERAT REBHOLZ 0,1 L 10,00 €*



### **LAMMKARREE AUS DER REGION**

PAK CHOI / WILDER BLUMENKOHL / SÜßKARTOFFELPÜREE / BALSAMICOJUS 29,00 €

*2017 ARUMA MALBEC, BODEGAS CARO 0,1 L 8,00 €*



### **BIRNENTÖRTCHEN UND SALZKARAMELL**

BLAUSCHIMMELEIS 13,00 €

*SWEETHEART SAUVIGNON, OLIVER ZETER 5 CL 7,00 €*

**5-GANG MENÜ 75,00 €**

**4-GANG MENÜ OHNE FLUSSKREBS-RAVIOLI 60,00 €**



## VORSPEISE

**ZIGARRE VON DER OCHSENBRUST** 11,50  
MISO MAYONAISE / SALATSPITZEN  
EINGELEGTE RADIESCHEN

**TARTE VON ZIEGENKÄSE UND BIRNE** 12,50  
ZITRUS-MINZ KONFIT / WILDKRÄUTERSALAT  
BASILIKUM-VINAIGRETTE

**BRUSCHETTA VOM POCHIERTEN KALBSFILET** 13,50  
GEGRILLTE ZUCCHINI / RUCOLASPITZEN  
OLIVENTAPENADE

**BUNTER SALATTeller** 7,50  
BLATTSALATE / KARTOFFELSALAT  
WEIßES BALSAMICODRESSING  
DATTERINOS / LAUCHZWIEBELN / SPROSSEN

## SUPPE

**SCHAUMIGE TOPINAMBUR CREMESUPPE** 12,00  
WINDBEUTEL MIT AUBERGINENCREME  
STAUDENSELLERIE GEL

**DOPPELTE KRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND** 9,50  
WILDKRÄUTERFLÄDLE / WURZELGEMÜSE



## FLEISCH

**ROSTBRATEN VON DER HOHENLOHER FÄRSE** 27,00  
HAUSGEMACHTE SESAMSCHUPFNUDELN / FILDERKRAUT

**GEGRILLTES RIB-EYE STEAK** 30,00  
GETRÜFFELTE OFENKARTOFFEL  
SAUTIERTER MANGOLD / SCHALOTTEN JUS

## FISCH

**GEGRILLTES ZANDERFILET AUS BADEN** 26,00  
MEERESFRUCHT RISOTTO / SAUTIERTER CHICORÉE  
APFELGEL / RIESLINGSCHAUM

**STEINBEISSERFILET** 28,50  
WURZELGEMÜSE / HAUSGEMACHTE BLÜTEN-TAGLIATELLE  
SAFRANGEL / SCHAUM VOM BABYSPINAT

## KLASSIKER VON DER DOMÄNE MONREPOS

**KALBSRAHMSCHNITZEL** 24,50  
SAUTIERTE PILZE / FINGERMÖHREN  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

**SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN** 14,50  
**VOM LUDWIGSBURGER METZGER**  
IN DER BRÜHE / ZWIEBELSCHMELZE  
KARTOFFEL-GURKENSALAT

**GEBRATENE KALBSLEBER AUS DER REGION** 22,50  
SAUTIERTE SPECK-PERLZWIEBELN / APFELKONFIT  
KARTOFFELSCHNEE

**GEBRATENES FILET VON DER REGENBOGENFORELLE** 22,00  
SCHALOTTEN-SPINAT / BUTTERKARTOFFELN  
ZITRONEN-MANDELBUTTER



## VEGETARISCH

<b>GEFÜLLTE ARTISCHOCKE</b> PILZCREME / GRAUPENRISOTTO / SAUTIERTER GRÜNER SPARGEL SCHAUM VON DER SPITZPAPRIKA	23,00
<b>HAUSGEMACHTE SPINAT-TOMATENRAVIOLI</b> GERÖSTETE PINIENKERNE / ZUCKERSCHOTEN BUCHENPILZE / RUCOLASCHAUM	22,00

## DESSERT

<b>SCHWARZWÄLDER KIRSCH-TÖRTCHEN</b> VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENRASPELN	9,50
<b>SCHOKOLADEN NOUGAT MOUSSE</b> KUMQUATRAGOUT / BAISER TROPFEN	11,50
<b>SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER</b> HAUSGEMACHTES AMARETTO-SCHOKOLADENEIS LIMETTEN-VANILLESOSSE	10,00
<b>KÄSEAUSWAHL AUS DER REGION</b> NÜSSE / FEIGENBROT	14,50

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

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