



MONREPOS HÜTTE

MENÜ VOM 20.09.2019 - 13.10.2019

OBATZDA

mit marinierten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Radieschen und Laugengebäck

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Käse-Spinatknödel

TRANCHIERTE KALBSHAXE

Weizenbier-Senfsoße, Specksauerkraut und Mandelkroketten

GEBACKENE QUARKBÄLLCHEN

Birnenkompott

PREIS PRO PERSON €39,00

MENÜ VOM 14.10.2019 - 27.10.2019

BUNTE BLATTSALATE

mit Tomaten, Paprika, Gurken und geschmorter Kürbis

RUSTIKALE KARTOFFELCREMESUPPE

mit Streifen von der gerauchten Entenbrust

GLACIERTER HONIG-KALBSTAFELSPITZ

Röstzwiebeln, glacierte Zucchini und Kartoffelpüree

OFENSCHLUPFER

Vanille-Walnusssoße

PREIS PRO PERSON €39,00



MENÜ VOM 28.10.2019 - 10.11.2019

HAUSGEMACHTE SPINAT-FETAKÄSEQUICHE

mit Limettencreme

KÜRBISCREMESUPPE

mit Kernen, Sprossen und Öl

HIRSCH-EDELRAGOUT

Preiselbeer Birne, Broccoli und Haselnussspätzle

GEBACKENE APFELKÜCHLE

Beerenkompott und Vanille Soße

PREIS PRO PERSON €39,00

MENÜ VOM 11.11.2019 - 24.11.2019

LAUWARMER MAULTASCHENSALAT

Zwiebeln, Datterinos, Lauchzwiebeln, Radieschen und Laugengebäck

SELLERIE-APFEL CREMESUPPE

mit Rauchlachsstreifen

GEFÜLLTE KALBSBRUST

Dunkelbiersoße, Kürbis-Birnengemüse und Sesam-Schupfnudeln

APFELTARTE

mit Vanilleeis

PREIS PRO PERSON €39,00



MENÜ VOM 25.11.2019 - 08.12.2019

SALAT VON EMMENTALER

Walnüsse, Lauch, Trauben und Kräuterbutter-Baguette

ERBSENEINTOPF

mit Wienerle und Speck

KNUSPRIGE ENTENBRUST

Orangensaft, glacierte Maronen und Macaire Kartoffeln

HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL

Kirschwasser-Sahne, Schokoeis und lauwarme Kirschen

PREIS PRO PERSON €39,00

MENÜ VOM 09.12.2019 - 21.12.2019

FELDSALAT

Speck, Kartoffeldressing und Brotcroutons

MARONENCREMESUPPE

mit Cranberry-Pesto-Baguette

GÄNSEBRATEN

Rotkohlstrudel, Bratapfel und Kartoffelknödel

TOPFENSTRUDEL

warme Himbeeren und Mandelsahne

PREIS PRO PERSON €39,00