



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

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



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

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



MENÜ VOM 25.11.2019 - 08.12.2019

SALAT VON EMMENTALER

Walnüsse, Lauch, Trauben und Kräuterbutter-Baguette

ERBSENEINTOPF

mit Wienerle und Speck

KNUSPRIGE ENTENBRUST

Orangenjus, glacierte Maronen und Macaire Kartoffeln

HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL

Kirschwasser-Sahne, Schokoeis und lauwarmer Kirschen

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



FONDUE CHINOISE

SCHEIBEN VOM KALBSFILET, RINDERFILET, PUTENBRUST

BEILAGEN:

- BUTTERKARTOFFELN
- PIKANTER REIS
- STEAKHOUSE-POMMES
- GEMÜSEAUSWAHL

DIPPS:

COCKTAILSOÛE, SENF-HONIGSOÛE, CUMBERLANDSOÛE, BBQ-SOÛE, CURRY-SOÛE, KNOBLAUCHSOÛE

ZUTATEN:

GEWÜRZGURKEN, CHAMPIGNONS, SAUER EINGELEGTE MAISKÖLBCHEN, MIXED-PICKLES, DATTERINOS, PAPRIKA, BROCCOLIRÖSSCHEN, SHRIMPS

PREIS PRO PERSON €49,00