

IDEEN & KONZEPTE

Zweites Küchenkonzept



Zwei unterschiedliche Küchen gibt es ab sofort in der Guttschenke der Domäne Monrepos / Foto: Gallas

Das Schlosshotel Monrepos baut seine Gastronomie auf der Domäne Monrepos in Ludwigsburg aus. Dabei wurde das kulinarische Angebot der Guttschenke vergrößert und sie öffnet nun bereits zum Lunch.

Neben dem besternten Fine Dining von Küchenchef Ben Benasr am Abend serviert das Team der Guttschenke fortan auch neu interpretierte Klassiker der schwäbischen und internationalen Küche. Das Restaurant wurde zudem um 35 Sitzplätzen erweitert und öffnet nun bereits mittags. ?Die Domäne Monrepos ist tagsüber stets gut besucht. Durch die Nähe zur Innenstadt und die vielen umliegenden Unternehmen ist die Guttschenke ideal für ein entspanntes Lunch?, erklärt Hoteldirektor Felix Sommerrock, der seit März die Leitung des Schlosshotels innehat. ?Wir wollen eine noch bessere kulinarische Vielfalt bieten.?

Rinderroulade, Schweinebäckchen oder Rostbraten: ?Viele Gerichte unserer neuen Karte in der Guttschenke sind traditionell, aber mit einer persönlichen Note interpretiert, und auch beliebte Klassiker wie eine hausgemachte Pasta oder feines Rindertartar fehlen nicht. Wie bei unseren Fine Dining Menüs achten wir besonders auf die Qualität der Produkte, viele kommen direkt von Bauern aus der Region?, erklärt Küchenchef Ben Benasr das erweiterte, kulinarische Konzept des Restaurants.

Mittags gibt es künftig die neuen À la Carte-Gerichte, abends kann dann zwischen den regionalen Klassikern oder einem Tisch im Fine Dining der Guttschenke gewählt werden. Das Serviceteam um Sommelier Mika Müller und Gastgeber Giuseppe Scaramuzzino freut sich über die neuen Möglichkeiten: ?Es ist etwas lebhafter geworden, doch die Guttschenke

behält ihr elegantes und gemütliches Flair?, so Serviceleiter Scaramuzzino.

Küchenchef Benasr liebt die herzhaft, schwäbische Küche. ?Ich mag die Region, sie ist meine zweite Heimat geworden. Jetzt habe ich die Chance, das auch in der Guttschenke auszuleben.? Zur Spitzenküche kam er während seiner Hotelausbildung in Paris, es folgten Praktika bei großen französischen Köchen wie im dreifach besternten Stammhaus von Pierre Gagnaire und später bei Jahrhundertkoch Joël Robuchon in Monaco. Aber auch zwei Jahre in der Bäckerei der Familie in Tunesien und seine Kochausbildung im Schwäbischen prägten ihn. ?Die Kontraste aus traditionellen, heimatverbundenen und weltweiten Einflüssen sind schon immer in meinen Gerichten?, so der 37-Jährige, der im Jahr 2016 als Küchenchef auf die Domäne Monrepos kam.