

Zweites Gastro-Konzept für „Gutsschenke“

Das Schlosshotel Monrepos baut seine Gastronomie auf der Domäne Monrepos in Ludwigsburg aus. Neben dem besternten Fine Dining von Küchenchef Ben Benasr am Abend serviert das Team der Gutsschenke fortan neu interpretierte Klassiker der schwäbischen und internationalen Küche. Das Restaurant wurde zudem um das Wappenzimmer im historischen Meierei-Gebäude mit 35 zusätzlichen Sitzplätzen erweitert und öffnet fortan auch zum Lunch.

STUTTGART / LUDWIGSBURG, 10.04.2018 – Rinderroulade, Schweinebäckchen oder Rostbraten:

„Viele Gerichte unserer neuen Karte in der Gutsschenke 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.

Mit der neuen Klassikerküche wurde nicht nur das Angebot des Schlosshotels Monrepos vergrößert, sondern auch die Öffnungszeiten der Gutsschenke verlängert. Fortan öffnet das Restaurant mit maximal 80 Plätzen in den modernen Gasträumen des 150 Jahre alten Meierei-Gebäudes sowie weiteren 50 auf der Sonnenterrasse bereits zum Mittag. „Die Domäne Monrepos ist tagsüber stets gut besucht. Durch die Nähe zur Innenstadt und die vielen umliegenden Unternehmen ist die Gutsschenke ideal für ein entspanntes Lunch“, ergänzt Hoteldirektor Felix Sommerrock, der seit März die Leitung des Schlosshotels innehat. „Wir wollen eine noch bessere kulinarische Vielfalt bieten und auf Bewährtes wie einen guten Rostbraten mit handgeschabten Spätzle und Zwiebelschmelze sollen unsere Gäste dabei nicht verzichten“, so der gebürtige Schwabe.

Mittags können Gäste künftig aus den neuen „A la Carte“-Gerichten wählen, abends geht dann beides: Entweder regionale Klassiker oder ein Tisch im Fine Dining der Gutsschenke, wo die prämierte Kreativküche von Ben Benasr mit saisonal wechselnden Menüs serviert wird. Das junge Serviceteam um Sommelier Mika Müller und Gastgeber Giuseppe Scaramuzzino freut sich über die neuen Möglichkeiten: „Es ist etwas lebhafter geworden, doch die Gutsschenke behält ihr elegantes und gemütliches Flair“, verspricht Serviceleiter Scaramuzzino und verrät: „Gerade für Gäste, die öfter kommen oder mal wenig Zeit haben, sind die Klassiker aus der neuen Karte eine schöne Ergänzung.“

Küchenchef Benasr liegt die herzhafteste, schwäbische Küche, auch wenn der gebürtige Tunesier ursprünglich mit den Aromen Nordafrikas und des Orients groß geworden ist. „Ich mag die Region, sie ist meine zweite Heimat geworden. Jetzt habe ich die Chance, das auch in der Gutsschenke auszuleben“, so Benasr, der nach 13 Jahren im Schwäbischen auch den Dialekt seiner Wahlheimat gerne spricht. 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 weltoffenen Einflüssen sind schon immer in meinen Gerichten“, verdeutlicht der 37-Jährige, der 2016 als Küchenchef auf die Domäne Monrepos kam.

Mit dem Fine Dining in der historischen Gutsschenke und Benasrs innovativer Küche geht das Schlosshotel seither neue Wege. Der Mut wurde auf Anhieb belohnt: Schon 2016 verlieh der Guide Michelin den ersten Stern, 16 Punkte im Gault Millau folgten 2017. Damit ist das Schlosshotel Monrepos nach der Pachtübernahme durch die Hoteliersfamilie Finkbeiner aus der Traube Tonbach und der anschließenden Generalsanierung kulinarisch in eine neue Ära gestartet, die nun weiter ausgebaut werden soll. „Durch das neue Konzept der Gutsschenke möchten wir den Ludwigsburgern und Stammgästen noch öfter guten Grund für einen Besuch auf der Domäne Monrepos geben“, erklärt Sommerrock.

Alle Informationen sowie die aktuellen Speisekarten und Fine Dining Menüs der Gutsschenke unter: <https://www.schlosshotel-monrepos.de/de/gutsschenke>

SCHLOSSHOTEL MONREPOS

Das moderne Vier-Sterne-Hotel mit dem Restaurant Gutsschenke steht inmitten der weitläufigen Parkanlage der traditionsreichen Domäne Monrepos kurz außerhalb von Ludwigsburg bei Stuttgart. Seit Januar 2014 hat die Traube Tonbach das Schlosshotel gepachtet und setzt neue, zukunftsweisende Qualitätsmaßstäbe. Das Seeschloss der Domäne wurde im 18. Jahrhundert von den württembergischen Herzögen erbaut und bietet repräsentative Banketträume für Tagungen und Feste. Zudem gehören ein 18-Loch-Golfplatz, eine Reitanlage sowie das Weingut Herzog von Württemberg zur Domäne Monrepos.

PRESSEKONTAKT SCHLOSSHOTEL MONREPOS

Daniela Heykes

ROOM426.Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6

38446 Wolfsburg

+49 176-800 84340

heykes@room426.com

www.room426.com