



SCHLOSS SOLITUDE

GASTRONOMIE

## Unsere Menüvorschläge

### Menü Klassisch

Consommé vom Rind mit  
Markklößchen und Liebstöckelöl

\*\*\*

“Zwiebelrostbraten Schloss Solitude“  
vom US-Roastbeef mit Schmelzzwiebeln,  
Maultasche und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Schwarzwälder Kirschnitte mit  
hausgemachtem Vanillerahmeis und  
eingemachten Kirschen

€ 49,00



# SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

## Menü Vegetarisch

Wildkräutersalat vom Keltenhof mit Gurke,  
Kirschtomate, Hausdressing und Kernen

\*\*\*

Frische Pasta mit süß-sauer eingelegtem Hokkaidokürbis,  
Parmesan und körnigem Hüttenkäse

\*\*\*

Tonkabohnen Crème brûlée  
mit Sorbet der Saison

€ 39,50



# SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

## Gourmet Menü

Klassische Terrine von der Entenleber  
mit Zwetschgen und lauwarmem Brioche

\*\*\*

Cremiges Süsspchen vom Sellerie  
mit Blutwurstravioli

\*\*\*

Gebratener Seeteufel mit Alblinsen,  
Kürbis und Speckschaum

\*\*\*

“Espresso Gourmand“  
Espresso mit 3 süßen Überraschungen

€ 69,00



# SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

## Vorspeisen

Wildkräutersalat vom Keltenhof auf den Fildern  
mit Kirschtomaten, Hausdressing und Kernen  
€ 9,00

\*\*\*

Klassische Terrine von der Entenleber  
mit Zwetschgen und lauwarmem Brioche  
18,00

\*\*\*

Consommé vom Rind mit  
Markklößchen und Liebstöckelöl  
8,00

\*\*\*

Cremiges Süppchen vom Knollensellerie  
mit Rote-Bete-Ravioli  
9,00



# SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

## Hauptgänge

Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse,  
gerösteten Zwiebelringen und kleinem Beilagensalat  
€ 16,00

\*\*\*

Drei Maultaschen nach **Jörg Minks Originalrezept**  
mit lauwarmem Kartoffelsalat, Zwiebeljus  
und kleinem Salatbouquet  
€ 18,50

\*\*\*

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelgurkensalat,  
Preiselbeeren und Limette  
€ 26,00

\*\*\*

Duett von der Jakobsmuschel und Garnele  
auf Safranrisotto und Trüffelschaum  
€ 28,00

\*\*\*

Frische Pasta mit süß-sauer eingelegtem Hokkaidokürbis,  
Parmesan und körnigem Hüttenkäse  
€ 20,50

\*\*\*



# SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

„Zwiebelrostbraten Schloss Solitude“  
vom US-Roastbeef mit Schmelzzwiebeln,  
Maultasche und hausgemachten Spätzle  
€ 30,00

\*\*\*

Gebratener Seeteufel mit Alblinsen,  
Kürbis und Speckschaum  
€ 29,00



# SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

## Dessert

Schwarzwälder Kirschnitte mit  
hausgemachtem Vanillerahmeis  
und eingemachten Kirschen

€ 12,50

\*\*\*

Tonkabohnen Crème brûlée  
mit Sorbet der Saison

€ 12,00

\*\*\*

“Espresso Gourmand“  
Espresso mit 3 süßen Überraschungen

€ 12,50



# SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

Liebe Gäste,

sollten Sie von Allergien betroffen sein,  
dürfen Sie sich gerne an uns wenden.

Selbstverständlich informieren wir Sie mündlich und/oder in schriftlicher Form, welche Allergene in welchen Gerichten enthalten sind.

Ihr Team der Schloss Solitude Gastronomie