

Unsere Menüvorschläge

Menü I

Cremiges Kokos-Curry-Süppchen
mit gebratener Riesengarnele und Koriander

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit sautierten Pfifferlingen,
Kräutern und Herzoginkartoffeln

Tonkabohnen Crème brûlée mit Sorbet der Saison

€ 49,00

Menü II

Reife Tomaten mit lauwarmer Burrata,
Basilikum und Grissini

Gebratene Jakobsmuscheln auf
Safranrisotto und Trüffelschaum

Schnitte von der Himbeere
mit Joghurt und Pistazieneis

€ 49,00



Menü III

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

Gebratene Serviettenknödel mit
Pfifferlingen à la Crème und Estragon

Sorbetvariation mit frischen Beeren

€ 39,00

Vorspeisen

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

Reife Tomaten mit lauwarmer Burrata,
Basilikum und Grissini
€ 12,00

“Caesar Salad“
Marinierte Romanasalatherzen mit Kirschtomaten,
Gurke und Croûtons
€ 13,00

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenstreifen € 4,00
vier gebratenen Riesengarnelen € 6,00

Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Sherry
und Kräuter-Flädle
€ 8,00

Cremiges Kokos-Curry-Süppchen
mit gebratener Riesengarnele und Koriander
€ 9,00

Hauptgänge

Drei Maultaschen nach **Jörg Minks Originalrezept**
mit Pfifferlingen à la Crème und kleinem Salatbouquet
€ 18,00

Zwiebelrostbraten vom US-Beef mit hausgemachten Spätzle
und gerösteten Zwiebelringen
€ 30,00

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

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit sautierten Pfifferlingen,
Kräutern und Herzoginkartoffeln
€ 33,00

Knusprige Maishähnchenbrust mit Kichererbsen-Trüffel-Fritten
und glasiertem Pak Choi
€ 26,00

Gebratene Jakobsmuscheln auf
Safranrisotto und Trüffelschaum
€ 29,00

Sanft gegarter Kabeljau auf
Tomaten-Fenchelragout und Gnocchi
€ 27,00

Gebratene Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la Crème, Estragon und kleinem
Wildkräutersalat
€ 21,00

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

Dessert

Tonkabohnen Crème brûlée mit Sorbet der Saison
€ 12,00

Sorbetvariation mit frischen Beeren
€ 11,00

Schnitte von der Himbeere mit Joghurt und Pistazieneis
€ 12,00

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