

Unsere Menüvorschläge

Menü I

Cremiges Süppchen vom Bruchsaler Spargel
mit eigener Einlage, Schnittlauch und Sahne

Rosa gebratenes Kalbskotelett mit glasierten Fingermöhren
und hausgemachten Haselnuss-Spätzle

Tonkabohnen Crème brûlée mit Sorbet der Saison

€ 49,00

Menü II

Bunter Spargelsalat mit Radieschen, Frühlingslauch und Kirschtomaten

Sanft gegarter Lachs auf Bärlauch-Risotto und glasierten Fingermöhren

Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone,
Schokolade und Haselnusscrumble

€ 49,00

Menü III

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

Cremiges Zitronen-Risotto mit Parmesan, Erbsen und Fingermöhren

Lauwarmes Mandelkühle mit Himbeer-Rhabarber
und hausgemachtem Vanilleeis

€ 39,00

Vorspeisen

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

Bunter Spargelsalat mit Radieschen,
Frühlingslauch und Kirschtomaten
€ 13,00

Hausgebeizte Tranchen vom norwegischen Lachs
mit Rote Bete und Meerrettich
€ 15,00

Suppen

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

Cremiges Süppchen vom Bruchsaler Spargel
mit eigener Einlage, Schnittlauch und Sahne
€ 9,00

Hauptgänge

Portion Bruchsaler Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,
Kräuterflädle und Sauce Hollandaise
€ 25,00

Wahlweise mit:

Gekochtem und rohem Schinken € 7,00
Kleinem Wiener Schnitzel € 10,00
Gebratener Lachstranche € 10,00
Gegrilltem Kalbsrückensteak € 12,00

Drei Maultaschen nach **Jörg Minks Originalrezept**
auf buntem Spargelragout und marinierter Gartenkresse
€ 18,00

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

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

300g Steak vom US-Roastbeef mit getrüffeltem French fries,
Parmesan und kleinem Beilagensalat
€ 36,00



SCHLOSS SOLITUDE
G A S T R O N O M I E

Rosa gebratenes Kalbskotelett mit glasierten Fingermöhren
und hausgemachten Haselnuss-Spätzle
€ 31,00

Sanft gegarter Lachs auf Bärlauch-Risotto
und glasierten Fingermöhren
€ 28,00

Frische Fettuccine mit gegrilltem, grünem Spargel,
gehobelten Radieschen, Parmesan
und vier gebratenen Riesengarnelen
€ 24,00

Cremiges Zitronen-Risotto mit Parmesan, Erbsen und Fingermöhren
€ 20,00

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

Dessert

Tonkabohnen Crème brûlée mit Sorbet der Saison
€ 12,00

Lauwarmes Mandelkühle mit Himbeer-Rhabarber
und hausgemachtem Vanilleeis
€ 12,00

Marinierte Erdbeeren mit Mascarpone,
Schokolade und Haselnusscrumble
€ 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

Preisänderungen behalten wir uns vor