

Herbst auf Schloss Solitude

Vorspeisen & Suppen

**Heimischer Ackersalat in würzigem Balsamico Dressing
Croutons und Speckkrusteln
Zehn Euro**

**Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis
mit Curry, Sahne und Kernöl
Neun Euro**

**Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle
Acht Euro**

**Maronensüppchen
mit feinstem Öl vom weißen Trüffel
Zehn Euro**

Vegetarisch

**Cremiges Risotto mit Waldpilzen,
Trüffelbutter, frisch geriebenem Parmesan
und gebackenem Rucola
Vierundzwanzig Euro**

**Käse-Sahne-Spätzle mit zwei verschiedenen Käsesorten,
Butterzwiebel und kleinem Ackersalat
Vierzehn Euro**

Fisch

**Zander vom Grill auf Riesling-Sahnekraut
mit gebratenen Gnocchi
Dreißig Euro**

Wildgerichte

**Medaillons vom Hirschrücken in Wacholder-Preiselbeeren-Sahne
mit Kartoffel-Maronenpüree und kleinem Ackersalat
Neununddreißig Euro**

**Rehragout aus der Keule mit Preiselbeeren,
Rotkraut und Serviettenknödel
Sechsenddreißig Euro**

Unsere Spezialitäten

**Wiener Schnitzel in Salzbutter gebraten
mit Handspätzle und Kartoffelsalat
Neunundzwanzig Euro**

**Zwiebelrostbraten mit Spätzle,
Rahmsauerkaut, Maultäschle und Jus
Zweiunddreißig Euro**

**Kalbsbäckle auf,
in Olivenöl gebratenem wildem Brokkoli und Kartoffelpüree
Dreißig Euro**

**„Die Zwei“ Kalbfleischküchle und Maultäschle mit Kartoffelsalat
Neunzehn Euro**

Süßes

**Drei gebackene Apfelscheiben in Zucker und Zimt
mit Vanillerahmeis und Sahne
Zwölf Euro**

**Ofenschlupfer in warmer Vanillesoße mit Sahne
Zehn Euro**

**Zwei gezuckerte Flädle mit Marillenmarmelade gefüllt,
Grand Marnier und Vanillerahmeis
Zehn Euro**

Ab November ... nächste Seite

... zum Vorbestellen

**Ihrer Weihnachtsfeier für Ihren Betrieb,
Ihre Kollegen oder mit Freunden...**

Sekt - oder Glühweinpfang inklusive

**Buchen Sie eine Getränkepauschale hinzu,
pro Person: *Fünfunddreißig Euro***

Menü 1

**Ackersalat mit schwäbischem Dressing,
Buttercroutons und gebratenem Schwarzwälder Schinken**

**Gebratene Brust von der Barbarie Ente mit einer Gewürzhonigkruste,
auf Hägenmarksoße, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße**

**Hausgemachtes Lebkuchen-Parfait,
Gewürzkirschen und Crumble
*Fünfundvierzig Euro***

Menü 2

Maronensüppchen

**Zweierlei vom Kalbsbäckle mit gebratenem Rosenkohl
und Pastinaken-Püree**

**Zimtapfeltarte mit hausgemachtem Vanillerahmeis
*Achtundvierzig Euro***

Menü 3

(ab 10 Personen)

**Lachs-Carpaccio mit Limettenmarinade, Orangenöl-Schnee,
Avocado-Crème und Kräuter**

**Tranche vom Rinderfilet und Schweinebauch-Würfel Sous Vide gegart
auf einem Karotten -, Süßkartoffel - und Selleriepüree-Spiegel
und gebackenem Wirsing**

**Bananensplit „Surprise“
*Sechzig Euro***



**Unser üppiges Weihnachtsbuffet
am 25. und 26. Dezember 2018**

Ab 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr

zum Preis von 65 € pro Person, Empfang inklusive

Kinder bis 12 Jahre frei, ab 12 Jahre bis 17 Jahre halber Preis

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

0711-469077-0