

Sehr geehrte Gäste,

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

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



Ihr Team der Schloss Solitude Gastronomie

10 Jahre Jubiläum auf dem Schloss Solitude
-April-

Jeder Gast im à la Carte Restaurant erhält
einen Gutschein für
eine Tasse Kaffee im
„kleinen Café“

Vielen Dank für Ihren Besuch!
Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt hier bei
uns.

Vorspeisen

Marinierter Baby-Leaf-Salat mit Gurke, Kirschtomate,

Hausdressing und Kernen

Zehn Euro

Lauwarmer Mantaschensalat mit Frühlingslauch, Radieschen und

Herbsttrompeten

Dreizehn Euro

Suppen

*Consommé vom Rind mit Markklößchen, Maultäschle und
Liebstöckelöl*

Neun Euro

*Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen mit Croutons, Sahnehaube
und Kräutern*

Acht Euro

*Cremiges Erbsensüppchen mit Crème fraîche,
Flusskrebsschwänzen und Minzöl*

Zehn Euro

Hauptgerichte vom Rind, vom Kalb oder ohne Fleisch

*Zwiebelrostbraten „Schloss Solitude“ vom US-Roastbeef mit
Schmelzwiebeln, gebratener Maultasche und hausgemachten Spätzle*

Zweiunddreißig Euro

*Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und
Limette*

Siebenundzwanzig Euro

*Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem
Salat*

Sechzehn Euro

Immer wieder lecker ...

Sanft geschmortes Kalbsbäckle, Kohlrabi, Spinat-Knöpfele und Jus

Einunddreißig Euro

*Drei Maultaschen nach Jörg Minks Originalrezept auf
lauwarmem Kartoffelsalat, Zwiebeljus und Salatbouquet*

Neunzehn Euro

Ohne Fleisch....

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Champagnerrahmkraut,
Blutwurst und gebackenen Kartoffeln*

Dreißig Euro

*Pochierter Norweger Lachs auf cremigem Bärlauch-Risotto und
gegrilltem, grünem Spargel*

Neunundzwanzig Euro

Vegetarisch....

Cremiges Zitronen-Risotto mit Frühlingsgemüse und Parmesan

Zweiundzwanzig Euro

Desserts

*Ragout vom Himbeer-Rhabarber mit Vanille
und hausgemachtem Nougateis
Zwölf Euro*

*Sorbet-Variation „SCHLOSS SOLITUDE“
Neun Euro*

Unsere Weinempfehlungen

Hans Peter Wöhrwag und Jörg Mink

»Cuvée der Freundschaft«

Weiß: Weißburgunder und Riesling
Vierunddreißig Euro

Rot: Lemberger und Merlot
Achtunddreißig Euro

Sehr gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte