

*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*

*-MÄRZ-*

*Im März geht von jedem unserer Hauptgänge 1 € an die  
Kindernachsorgeklinik in Tannheim.*

*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 Maultaschensalat 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*

## *Hauptgerichte*

*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  
Beilagensalat*  
*Sechzehn Euro*

*Zart geschmorter Sauerbraten mit Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle*  
*Achtundzwanzig Euro*

*Rosa gebratenes Rinderfilet unter der „Café de Paris“ Kruste mit Pommes carrées und wildem Brokkoli*

*Achtunddreißig Euro*

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

*Dreißig Euro*

*Gebratener Winterkabeljau auf lauwarmem Kartoffelsalat und*

*Sauce tartare*

*Neunundzwanzig Euro*

*Frische Steinpilzravioli mit getrockneten Tomaten, Sakurakresse und*

*Trüffelschaum*

*Fünfundzwanzig Euro*

## *Desserts*

*„Espresso Gourmand“*

*Drei kleine Köstlichkeiten mit einem Espresso*

*Zwölf Euro*

*Schokoladen-Krokant-Schnitte mit Birne*

*und hausgemachtem Nougateis*

*Zwölf Euro*

*Sorbet vom Granny Smith Apfel*

*Wahlweise mit:*

*Rieslingsekt oder alkoholfreiem Prosecco aufgegossen*

*Acht 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*