

## Unsere Weinempfehlung

**Weine:**  
Limited Edition

*„Cuvée der Freundschaft“  
0,75l  
in ROT € 38,00  
und WEISS € 34,00*

## **Vorspeisen**

Marinierter Baby-Leaf Salat mit Gurke, Kirschtomate, Kernen und Hausdressing  
9 Euro  
\*\*\*

Marinierter Spargelsalat mit Kirschtomaten, Radieschen, Frühlingslauch und Erbsensprossen  
13 Euro

## **Suppen**

Consommé vom Rind mit Maultasche, Markklößchen und Liebstocköl  
9 Euro  
\*\*\*

Cremiges Süppchen vom Bruchsaler Stangenspargel mit eigener Einlage und Bärlauchöl  
9 Euro

## Hauptgänge

Klassisches Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Limette

27 Euro

\*\*\*

Zwiebelrostbraten ``Schloss Solitude``

vom US-Roastbeef mit gebratener Maultasche, Schmelzzwiebeln und hausgemachten Spätzle

32 Euro

\*\*\*

Sanft geschmortes Kalbsbäckle mit Kohlrabi, Spinat-Knöpfe  
und Kalbsjus

31 Euro

\*\*\*

Drei Maultaschen nach Jörg Minks Originalrezept auf buntem Spargelragout mit Kräutern,  
Kalbsjus und kleinem Salatbouquet

19 Euro

\*\*\*

**Frisch gestochener Bruchsaler Stangenspargel mit luftiger Sauce Hollandaise oder zerlassener  
Butter, Flädle und neuen Kartoffeln**

**24,50 Euro**

.....dazu servieren wir Ihnen:

Zwei verschiedene Schinkenspezialitäten: Schwarzwälder Kernschinken und gekochter  
Hintersaftschinken 9,50 Euro

in Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Milchkalb 11,50 Euro

gebratenes Filet vom Norweger Lachs 12,50 Euro

kleines, rosa gebratenes Kalbsrückensteak 11,00 Euro

## Fisch & Vegetarisch

Gebratene Lachswürfel mit frischer Bärlauch-Pasta, sautierten Kirschtomaten und grünem Spargel

28 Euro

\*\*\*

Cremiges Zitronenrisotto mit jungem Frühlingsgemüse und Parmesan

22 Euro

## Dessert

Frische, marinierte Erdbeeren mit Holunderblüten-Sorbet und Haselnusscrumble

12 Euro

\*\*\*

Variation von Belgischer Zartbitterschokolade mit Himbeer-Rhabarber

13 Euro

\*\*\*

Zwei Sorbets der Saison mit frischen Beeren

9,50 Euro