



## SCHLOSS SOLITUDE

GASTRONOMIE

### Vorspeisen

Terrine von der Tafelspitzsülze  
an Dill-Senf-Sauce, Wasabi-Crème fraîche,  
Kresse und Balsamico  
*Zwölf Euro*

\*\*\*

Kalt gerauchte Entenbrust  
auf einem Confit von roten Zwiebeln  
an Wildpreiselbeeren und Kresse  
*Vierzehn Euro*

### Suppen

Suppe vom Hokkaido-Kürbis  
mit Curry und Kernöl verfeinert  
*Neun Euro*

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit  
Maultäschle  
*Acht Euro*



## SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

### **Pasta**

...in Trüffel-Sahne-Sauce mit  
fruchtigem Riesling,  
Tomaten und Parmesan verfeinert  
*Zwölf Euro*

### **Schwäbisch**

Wiener Schnitzel in Salzbutter gebraten,  
mit Kartoffelsalat,  
Preiselbeeren und Zitrone  
*Siebenundzwanzig Euro*

\*\*\*

Vier hausgemachte Maultäschle  
auf Kartoffelsalat mit Röstzwiebeln  
*Zwölf Euro*

\*\*\*

Zwiebelrostbraten mit Riesling-Sahne-Kraut,  
Spätzle und Maultäschle  
*Zweiunddreißig Euro*

\*\*\*

Käse-Sahne-Spätzle  
mit Röstzwiebeln  
und marinierten Salatherzen  
*Vierzehn Euro*



## SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

### **Geschmortes**

Kalbsbäckle, schonend im eigenen Saft geschmort  
mit Sellerie-Püree  
und getrüffeltem Kartoffelpüree  
dazu Fingermöhrchen  
*Dreißig Euro*

\*\*\*

Ochsenschwanzragout, ausgelöst  
mit Ochsenschwanz-Ravioli  
und Handspätzle  
*Dreiunddreißig Euro*

### **Fisch**

Lachs, Garnele und Zanderpraline  
auf Sellerie-Püree  
und Limetten-Sauce  
*Sechsenddreißig Euro*

\*\*\*

Lachsfilet sanft pochiert  
mit Pasta in Zitronen-Sahne-Sauce,  
Parmesan und  
marinierten Salatherzen  
*Dreißig Euro*



SCHLOSS SOLITUDE

GASTRONOMIE

### Dessert

Ofenschlupfer nach Großmutter's Rezept  
mit Vanillesauce  
*Zehn Euro*

\*\*

Crème brûlée  
*Sieben Euro*

\*\*

Zweierlei hausgemachte Sorbets  
mit  
Riesling Sekt angegossen  
*Sieben Euro*