

*Willkommen in der Schloss Solitude Gastronomie*



*Jörg Mink und sein Team möchten Sie auf eine kulinarische Reise mitnehmen. Schwäbische Klassiker aber auch neue Interpretationen der regionalen Küche.*

*Unsere Aperitif Empfehlung*

*Jan Mink liebt das Mixen, das Kombinieren von verschiedenen Aromen. Er möchte Ihnen eine Geschichte mit seinen Getränken erzählen.*

*Wir haben da etwas für Sie kreiert und wollen Ihnen dieses Getränk natürlich nicht vorenthalten.*

*Daher empfiehlt Jan Mink*

*Ein provenzalischer Frühlingstraum*

Lavendellikör mit Kräutern verfeinert

Lav'a Belle Spritz € 9,-

Auch passend als Ergänzung zum Gin Tonic € 14,-

## *Vorspeisen*

*Büffel-Mozzarella, Tomaten, Olivenöl, Pesto,  
Kräuter und Baguette*

*11,50€*

*\*\*\**

*Tatar von der Avocado, fein mariniert  
mit Garnelenspieß, dazu Salat und Baguette*

*16,-€*

*\*\*\**

*Spargel mariniert mit Salatbouquet*

*10,-€*

*\*\*\**

*Karotten-Ingwer-Suppe*

*9,-€*

*\*\*\**

*Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit Kräutern*

*9,-€*

## *Regional*

*als Vorspeise 1 Stück Maultasche*

- *auf Kartoffelsalat, Zwiebeln*
- *auf Spargelragout, Kräuter*

*Je 10,-€*

*Maultaschen als Hauptgang*

*immer mit einem Kartoffel-Blattsalat (von den Fildern)*

- *mit Röstzwiebeln 14,-€*
- *in Tomaten mit Parmesan 14,-€*
- *mit Spargelragout 19,-€*

*Unsere Hauptgänge...*

*Käse-Sahne-Spätzle aus dem Ofen  
mit buntem Kräuter-Blattsalat*

15,-€

\*\*\*

*Gnocchi in Spargelragout mit Tomaten,  
Kräutern, Sauce Hollandaise und Parmesan  
dazu ein bunter Salat*

22,-€

\*\*\*

*Zander auf der Haut gebraten  
mit Bruchsaler Spargel in Olivenöl gebacken dazu Butterkartoffeln*

30,-€

\*\*\*

*Kalbsrückenmedaillon auf Tomaten-Pesto-Sauce dazu Pasta*

29,-€

*...vom Feinsten*

*Wiener Schnitzel in Butter gebraten, Preiselbeeren, Zitrone  
dazu Kartoffel-Blattsalat*

29,-€

\*\*\*

*Zwiebelrostbraten mit Handspätzle **oder** Bratkartoffeln*

32,-€

\*\*\*

*Sanft geschmortes Kalbsbäckle in eigener Sauce  
mit gebratenem Bruchsaler Spargel dazu Rote Bete- und Kartoffelpüree*

32,-€

\*\*\*

*Pasta mit Kalbsfiletspitzen in Tomatensauce mit Parmesan*

25,-€

## *Zum Abschluss*

*Erdbeeren mit Vanillerahmeis und Sahne*

*10,-€*

*\*\*\**

*Schokoladenküchle „Carl Eugen“ mit Espresso serviert*

*11,-€*

*\*\*\**

*Apfelscheiben in Zimt & Zucker dazu Eis*

*13,-€*

*Haben Sie Wünsche oder Anregungen oder eine Allergie, bitte sprechen Sie uns an. Jörg Mink und sein Team geben jeden Tag ihr Bestes, damit Sie eine wundervolle Zeit bei uns haben.*

*Folgen sie uns auch auf Instagram und Facebook, dort bekommen Sie immer aktuelle Informationen zu Veranstaltungen, Änderungen und zudem auch einen Blick in die Töpfe von Jörg Mink!*