



Bankettkarte

2018 / 2019

Bei allen Preisen gilt: Änderungen vorbehalten!
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dies sind nur einige Vorschläge, die sich saisonal ändern können.
Gerne gehen wir auch ganz individuell auf Ihre kulinarischen Wünsche ein.

Speisen

Vorspeisen

Bunte Blattsalate der Saison an einem Balsamico Dressing mit
Croûtons und Kräutern
€ 13,00

Hausgebeizte Tranchen vom norwegischen Lachs mit Meerrettich,
bunter Kresse und Kräutern
€ 16,00

Lauwarmer Maultaschensalat mit Radieschen,
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten
€ 14,00

Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Sherry
€ 9,00

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachter Maultasche,
Sherry und Schnittlauch
€ 9,50

Kokos-Currysüppchen mit gebratener Garnele
€ 9,00

Karotten-Ingwersuppe mit Curryespuma
€ 9,00

Tomatensuppe von der Strauchtomate
mit Pesto und Sahne verfeinert
€ 9,00

In der Spargelzeit fragen Sie gerne nach unseren Spargelgerichten.

Zwischengänge

Hausgemachte Maultasche auf lauwarmen Kartoffelsalat
dazu Zwiebelschmelze
€ 13,00

Gebratene Jakobsmuschel auf Safran-Risotto und Trüffelschaum
€ 21,00

Ragout fin im Blätterteigpastetchen dazu Sauce Hollandaise
€ 16,00

Hauptgänge

Fisch

Sanft gegarte Lachstranche an frischer Pasta
dazu Hummersoße und gebratene Garnelen
€ 33,00

Gebratener Zander auf Champagnerrahmkraut
dazu geschwenkte Kartoffelwürfel
€ 28,00

Vegetarisch

Cremiges Zitronen-Risotto mit Parmesan
€ 22,00

Frische Fettuccine mit Gemüse und Beurre blanc
€ 21,00

Lamm, Geflügel, Wild und spezielle Fleischgerichte bereiten wir alles
sehr gerne nach Ihren Wünschen zu.

Für Ihr Lieblingsgericht oder Ihr Wunschbuffet sind wir jederzeit ansprechbar.

Fleisch

Zwiebelrostbraten vom US-Roastbeef mit Fettrand gebraten
dazu hausgemachte Spätzle und Maultäschle
€ 36,00

Sanft geschmortes Kalbsbäckle an einer feinen Kalbsjus
auf Rahmkarotten mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und gebratenen Waldpilzen
€ 32,00

Rosa gebratene Tranche vom Kalbsrücken
mit hausgemachten Spätzle und Pilzen a la Crème
an einer kräftigen Lembergersoße
€ 35,00

Rosa gebratene Tranche vom Rinderfilet
auf einer Auswahl von saisonalem Mini-Gemüse, Pilzen,
Kartoffelgratin und Lembergersoße
€ 44,00

Schweinefilet im Wirsingmantel auf gebratenen Steinpilzen,
Gnocchi und Rieslingsahnesoße
€ 33,00

Gegrillte Perlhuhnbrust auf getrüffeltem Risotto
dazu mediterranes Gemüse und Kerbelsoße
€ 31,00

Involtini von der Maishähnchenbrust auf gebratenen Pilzen
mit feiner Pasta in Kräutersahne und Parmesan
€ 29,00

Dessert

Überraschungsbuffet „Schloss Solitude“
pro Person € 13,00

Dreierlei von der Birne:
„Interpretation von der Birne“, Rotweinbirne und Birnensorbet
€ 14,00

Gebackenes Schokoladenmousse mit Beeren und Vanillerahmeis
€ 13,00

Süßes Dreierlei im Gläschen:
Edel-fein Kreation Schloss Solitude
€ 12,00