SCHLOSS SOLITUDE
GASTRONOMIE

# Menüvorschläge

## Optional zu allen Menüs: Brot und Butter pro Person à € 2,-

### Menü I

Bunte Blattsalate fein mariniert mit Kräutern
***
Suppe von der Strauchtomate mit Basilikum-Öl
***
Perlhuhnbrust aus dem Ofen mit Kräuterkruste
auf mediterranem Grillgemüse mit getrüffeltem Kartoffelgratin
***
*Ab 30 Personen*: Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen
Toppings:
Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

oder Dessert serviert:
Mango-Panna-Cotta-Törtchen mit frischen Beeren und einer Kugel Eis

Menü mit Suppe: pro Person Euro 76,-
Menü ohne Suppe: pro Person Euro 68,-

### Menü II

Tomate-Mozzarella mit Gewürzen, Olivenöl und kleinem Salat
***
Suppe der Saison
***
Kalbsrücken schonend im Ofen zubereitet, rosa serviert auf Gemüse der Saison, mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Handspätzle
***
*Ab 30 Personen*: Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen
Toppings:
Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

oder Dessert serviert:
Hausgemachter Chocolate Cake mit einer Kugel Rahmeis und Heidelbeersauce

Menü mit Suppe: pro Person Euro 78,-
Menü ohne Suppe: pro Person Euro 70,-

*Preisänderungen vorbehalten, gültig für alle genannten Preise*

SCHLOSS SOLITUDE
GASTRONOMIE

**Menü III**

Carpaccio vom Lachs mit mariniertem Wakame Salat
***
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
***
Tranche vom rosa gebratenen Rinderfilet mit Rosmarinjus an gebratenem Gemüse,
Kartoffelgratin mit Steinpilzen und Rote Bete-Püree
***
*Ab 30 Personen*: Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen
Toppings:
Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

Menü mit Suppe: pro Person Euro 83,-
Menü ohne Suppe: pro Person Euro 75,-

**Menü „Spezialität des Hauses & regional“**

Hausgemachtes Maultäschle auf Kartoffelsalat
***
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch
***
Zartes Kalbsbäckle an gebratenem wildem Brokkoli, Karotten und Kartoffelpüree
***
Ofenschlupfer „Oma Mina“ mit Vanillesauce und Eis

Menü mit Suppe: pro Person Euro 70,-
Menü ohne Suppe: pro Person Euro 62,-

**Servierte Desserts können von Menü I, II oder Spezialität des Hauses gewählt werden**

*Preisänderungen vorbehalten, gültig für alle genannten Preise*

SCHLOSS SOLITUDE
GASTRONOMIE

## Vegetarisch

### Menü vegetarisch I

Bunte Blattsalate fein mariniert mit Kräutern
***
Süppchen von Kirschtomaten mit Pesto
***
Cremiges Zitronen-Risotto mit feinem Gemüse der Saison
***
*Ab 30 Personen*: Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen
Toppings: Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

Menü mit Suppe: pro Person Euro 65,-
Menü ohne Suppe: pro Person Euro 57,-

### Menü vegetarisch II

Tomate-Mozzarella mit Gewürzen, Olivenöl und kleinem Salat
***
Karottensüppchen
***
Pasta mit Rucola, Tomate, Trüffel-Öl und Parmesan
***
*Ab 30 Personen*: Unser live zubereitetes Creme-Eis in vier verschiedenen Variationen
Toppings: Fruchtsoßen, Früchte der Saison und Waffeln

Menü mit Suppe: pro Person Euro 68,-
Menü ohne Suppe: pro Person Euro 60,-

**Servierte Desserts können von Menü I, II oder Spezialität des Hauses gewählt werden**

*Preisänderungen vorbehalten, gültig für alle genannten Preise*