

*Willkommen in der Schloss Solitude Gastronomie*



*einer der schönsten Locations in Stuttgart.*

*Hier lässt es sich vortrefflich speisen, feiern und tagen und für Verliebte ist dies ein ganz besonders magischer Ort für Ihre Traumhochzeit!*

*Unter der Leitung des bekannten Stuttgarter Gastronomen Jörg Mink zog mit der Schloss Solitude Gastronomie neuer Glanz und vor allem kulinarische Vielfalt und ein hohes Maß an Gastlichkeit in den einzigartigen historischen Räumlichkeiten des markanten Kavaliersbaus gegenüber des Lustschlosses ein. Das ganze Jahr hindurch verwöhnt die Brigade der Schloss-Küche die Gäste mit einer feinen schwäbischen und internationalen Küche aus stets frischen und heimischen Produkten. Die Regionalität liegt Jörg Mink sehr am Herzen daher beziehen wir fast alle unsere Produkte aus dem Umland oder Baden- Württemberg*

*Unsere Aperitif Empfehlung*

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

*Aus dem Englischen übersetzt - Amaro Montenegro ist ein traditioneller Amaro, der in Bologna, Italien, destilliert wird. Es wird aus einer geheimen Mischung von 40 Pflanzenstoffen hergestellt, darunter Vanille, Orangenschalen und Eukalyptus. Perfekt, für den erfrischenden Start bei uns empfehlen wir Ihnen Tonic Water und Limette als Ergänzung zum Amaro. Sodass Sie sich nicht nur durch das Ambiente, sondern auch durch den Aperitif wie im Urlaub fühlen.*

**Amaro Montenegro (4cl) mit Tonic Water und Limette**

**11,-**

## Unser 4 Gang Menü

Onsen Ei / Topinambur / Spinat / Kalbs Jus / Beurre Blanc

\*\*\*

Seeteufel / Bouillabaisse / Fermentierter Knoblauch /  
Tomate / Aioli / Sellerie

\*\*\*

Entenbrust / Zitronengras Jus / Pak Choi / Paprika / Kartoffel

\*\*\*

Sanddorn / Haselnuss / Valrhona ivoire 35 Guanaja 70%

4 Gang Menü 79€  
(ohne Fisch Gang) 65€  
Weinbegleitung 29€

## Vorab

Ackersalat / Walnussdressing / Speck / Schmortomate / rote  
Zwiebelsprossen / Croûtons

11€

Rote Beete / Ziegenkäse / Walnuss

14€

Consommé / Maultasche / Grießklösschen / Schnittlauch

12€

Schwarzwurzelsuppe / Pinienkerne / Kerbel

12€

**Unsere schwäbischen Klassiker...**

Käse- Sahnespätzle / Beilagensalat  
15€

Maultasche / Jus / Kartoffelsalat / Zwiebeln  
16€

Wiener Schnitzel / Spätzle / Rahmsauce / Preiselbeeren / Salat  
30€

Zwiebelrostbraten / Jus / Schupfnudeln / Maultasche /  
Schalotten / Filderkraut  
36€

**Jung und pffiffig**

Risotto / Rote Beete / Blauschimmelkäse  
18€

Roastbeef geschnetzelt / Rahmsauce /  
Wilder Brokkoli / Bratkartoffeln  
28€

Lammrücken / Speck / Bohnen / Pommes Carrées  
34€

Schollenfilet / Graupenrisotto / Tomate / Lauch / Mandeln  
26€

## Zur Winter- Weihnachtszeit

Roulade / Winterliches Wurzelgemüse / Serviettenknödel  
29€

Hirschkalbsrücken / Rosenkohl / Preiselbeeren / Sellerie  
37€

Gänsekeule / Orangen Jus / Rotkohl / Dauphine Kartoffeln  
33€

## Desserts

Clementinen / Pistazie / weiße Schokolade (Valrhona Ivoire 35%)  
12€

Dunkle Schokolade (Valrhona Guanaja 70%) / Quitte / Mandel  
12€

## Weihnachten auf Schloss Solitude

24.12. 17:30-22:00 Uhr & 25.12 11:30-15:00 Uhr

Ackersalat mit Walnussdressing, karamellisierten Walnüssen, Speck,  
Zwiebeln und Croûtons

\*

Saibling mit Selleriepüree, Tomate und Kerbel

\*

Barbarie Entenbrust mit Jus, Rotkohl und zweierlei Knödeln  
**Oder**  
Gänsekeule mit Sauce a l'orange, Rotkohl und Kartoffelknödeln

\*

Lebkuchenrahmeis mit Bratapfelcrumble, Apfelkompott und gebrannten  
Mandeln

*89€ Menü | Ohne Fischgang 73€*

***Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter 07114690770***