

## Schloss Solitude Gastronomie

Solitude 2, 70197 Stuttgart

Telefon 0711 46 90 77 0

Telefax 0711 46 90 77 11



[schloss-solitude-gastronomie.de](http://schloss-solitude-gastronomie.de)

### Folgen Sie uns

 Schloss Solitude Gastronomie

 schlosssolitudegastronomie

### Partner



**Exklusiv. Unvergesslich. Einzigartig.**  
**Ihre Veranstaltung im Schloss Solitude.**

**Jetzt  
Termin  
sichern!**

### Erstklassige Räumlichkeiten für **erfolgreiche Termine**

- Meetings
- Tagungen
- Schulungen
- Kick Off Veranstaltungen
- Kundenworkshops
- Gesellschafterversammlungen
- u.v.m.



### Eine einzigartige Kulisse für **unvergessliche Momente**

- Hochzeiten
- Geburtstag
- Taufe
- Konfirmation
- Kommunion
- u.v.m.



# SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E



# SPEISEKARTE

Oktober - November





**Jörg Mink und sein Team, laden Sie herzlich zu einer genussvollen Reise durch die Welt der Aromen ein.**

Freuen Sie sich auf schwäbische Klassiker, die mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden, ebenso wie auf kreative Neuinterpretationen der regionalen Küche.

Ergänzt wird das Angebot durch authentische italienische Spezialitäten – mit Leidenschaft gekocht von unserer Anna, die ihre kulinarischen Wurzeln im sonnigen Kalabrien hat.

So entsteht eine abwechslungsreiche Kombination aus heimischem Geschmack und mediterraner Leichtigkeit, die Sie begeistern wird.

*Guten Appetit!*



**VORSPEISE**

- Burrata, Tomaten, Blattsalat, Kräuter und Baguette** 14,- €  
Damit wir den Sommer nicht vergessen
- Kürbis-Curry Suppe** 13,- €  
mit Kernöl
- Karotten-Ingwer Suppe** 13,- €  
mit Croûtons
- Waldpilz Suppe von frischen Pilzen, getrüffelt** 15,- €



**HAUPTGÄNGE**

- Käse-Sahne-Spätzle mit Allgäuer Käse** 19,- €  
und buntem Kräuter-Blattsalat
- Pasta mit gebratenen Waldpilzen** 24,- €  
getrüffelt, Tomaten, Blattsalat
- Pasta mit Bio-Lachs** 25,- €  
mit wildem Brokkoli, Tomate, Knoblauch
- „Die 2“ Maultäschle und Kalbsfleischküchle** 20,- €  
mit Kartoffelsalat

**UNSERE KLASSIKER**

- Wiener Schnitzel in Butter gebraten, Preiselbeeren, Zitrone** 36,- €  
dazu Kartoffel-Blattsalat
- Zwiebelrostbraten** 39,- €  
mit geschmelzten Zwiebeln, Rahmkraut, Maultasche und Handspätzle
- Sanft geschmortes Kalbsbäckle in eigener Sauce** 32,- €  
mit gebratenen Pilzen und Selleriepüree
- Maultaschen** 20,- €  
mit Kartoffelsalat, Zwiebelschmelze und Jus

**ZUM ABSCHLUSS**

- Was sehr feines:  
**Geeister Frankfurter Kranz, Pekannuss Crumble, Rumtopf** 17,- €
- Hausgemachtes Käsekuchen-Törtchen** 13,- €  
auf pürierten Himbeeren
- Herbstliches Früchte - Crumble** 14,- €  
aus dem Backofen mit Vanilleeis

