



seit 1882 **DATTLER** 142 Jahre

Schlossbergrestaurant

Am Schlossberg 1 - 79104 Freiburg im Breisgau

Telefon 0761 13 71 70-0 Fax 0761 13 71 70-10

www.dattler.de - e-mail: info@dattler.de

Ruhetage: Montag und Dienstag

Unsere Herbstmenüs 2024

(Nur zur Vorbestellung von September bis November)

Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü aus. Nur dann sind auch diese Menü-Preise gültig.

Die Preise verlieren mit dem Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit.

Gültig für Veranstaltungen ab 1..2024

Herbstmenü 1

Mit Balsamico und Honig marinierte Feigen, karamellisierte Walnüsse,
Parmaschinken und Rucola

Rahmsüppchen von der Topinamburwurzel

Rehnüsschen rosa gebraten, Maronenrahmsoupe, gebratene Pilze,
Preiselbeerbirne, Mandelbroccoli und Krokette

Crème Brûlée & Joghurt-Limonensorbet mit marinierten Orangenfilets

79 €

3-Gang ohne Suppe 71 € / 3-Gang ohne Vorspeise 62 €

Herbstmenü 2

Ceviche vom Wildlachs mit Kokosmilch, Chili und Ingwer
& marinierten Erbsenschoten

Maronenrahmsüppchen mit Trüffelöl und schwarzem Pfeffer

Kross gebratene **Barbarie-Ente** mit Entenjus, Marktgemüse und Kartoffelgratin

Joghurt-Passionsfruchtmousse & Himbeersorbet mit Mangoragout

73 €

3-Gang ohne Suppe 65 € / 3-Gang ohne Vorspeise 58 €

Herbstmenü 3

Frischkäsemousse auf gegrilltem Paprika,
Tomaten-Olivenvinaigrette und herbstliche Salate

Kraftbrühe mit Flädle

Rosa gebratenes **Kalbsfiletmedaillon** auf Trüffelsahne
mit Brokkoli, glasierten Karotten und hausgemachte Spätzle

Walnuss-Krokantparfait & Himbeersorbet mit Aprikosenragout

79 €

3-Gang ohne Suppe 73 € / 3-Gang ohne Vorspeise 64 €

Herbstmenü 4 (Fischmenü)

Asiatisch marinierte Karotten und Zucchini, Teriyakisauce,
frittiertes Frühlingröllchen mit Gamba

Hechtklößchen auf Blattspinat und Safransauce

Doradenfilet in Kräuterbutter gebraten auf Fenchelgemüse,
Paprikajus und Aniskartoffeln

Weißes Schokoladen-Zimtousse & Mangosorbet mit Zwetschgenragout

84 €

3-Gang ohne Zwischengang 72 € / 3-Gang ohne Vorspeise 68 €

Herbstmenü 5 (vegetarisch)

Marinierter Tofu im Sesammantel gebacken, marinierte Aubergine,
Avocadocreme, sweet Chilisauce und Salatbouquet

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croûtons

Tortellini mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola gefüllt,
Tomatenjus, frittiertem Blumenkohl und gerösteten Haselnüssen

Warme Birnen-Marzipantarte mit Cassis-Sabayon und Nougatmousse

68 €

3-Gang ohne Suppe 62 € / 3-Gang ohne Vorspeise 54 €

Auswahlmenü 6

Dieses Auswahlmenü bieten wir für Gruppen bis maximal 30 Personen an.
Die Anzahl der benötigten Hauptgänge teilen Sie uns bis spätestens 1 Woche
vor der Veranstaltung mit. Beim Hauptgang werden nur Beilagen nachgereicht.

Frischkäsemousse auf gegrilltem Paprika,
Tomaten-Olivenvinaigrette und herbstliche Salate

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Croûtons

Hauptgang zur Wahl

Rosa gebratene **Barbarie-Ente**
mit Entenjus, Marktgemüse und Kartoffelgratin

oder

Doradenfilet in Kräuterbutter gebraten auf Fenchelgemüse,
Paprikajus und Aniskartoffeln

oder

Tortellini mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola gefüllt
Tomatenjus, frittiertem Blumenkohl und gerösteten Haselnüssen

Weißes Schokoladen-Zimtousse mit Zwetschgenragout und Mangosorbet

4-Gang 74 € (mit vegetarischem Hauptgang – 5 €)

3-Gang ohne Suppe 68 € / 3-Gang ohne Vorspeise 59 €