



## *Festliche Menus zur Weihnachtszeit 2016*

*für Ihre Weihnachtsfeier über den Dächern der Stadt.  
Natürlich dürfen Sie auch Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder jedes andere Fest bei uns feiern.*

*Wir bieten Ihnen für jede Größenordnung das richtige Ambiente.*

*Alle Tische und Räume werden weihnachtlich dekoriert und bieten neben dem herrlichen Blick auf die Lichter der Stadt den perfekten Rahmen für feierliche Stunden in unserem Haus.*

*Unser Küchenchef, **Norbert Bürger**, hat für Sie entsprechende Menuvorschläge zusammengestellt und wird mit seinem Küchenteam zu einem perfekten Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen. Ebenso wie unser Serviceteam unter der Leitung von **Jacqueline Krause und Ralf Klausmann**.*

*Bei der Organisation Ihrer Feier, der Menu- und Weinauswahl werden Sie kompetent von unserer Assistentin, **Jacqueline König**, beraten. Damit Sie sich vorab schon einmal informieren können, stehen Ihnen und Menuvorschläge, sowie unsere Getränkekarte auf unserer Homepage unter zum Download [www.dattler.de](http://www.dattler.de) bereit.*

*Beginnen Sie den Abend mit einem Glühwein-Apéro auf einer unserer Freiterrassen und genießen Sie den Blick auf die beleuchtete Stadt. Neben Glühwein empfehlen wir Ihnen einen alkoholfreien Punsch oder ein Glas Winzersekt vom Weingut Freiherr von Gleichenstein. Dazu servieren wir Ihnen gerne unsere frisch gebackenen Laugenknöpfe.*

*Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen **ein gemeinsames, einheitliches Menu** aus oder stellen Sie sich aus den Vorschlägen selbst **ein neues Menu** zusammen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen **nicht mehrere Menus pro Veranstaltung** anbieten können. Wir können Ihnen jedoch bei vorheriger Auswahl Ihrer Gäste **zwei Hauptgänge zur Wahl** anbieten.*

*Für Vegetarier bieten wir selbstverständlich das vegetarische Menu immer als Alternative an. Wir nehmen natürlich auch auf Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien Ihrer Gäste Rücksicht.*

***Alle Preise sind inklusive 19% MwSt., weihnachtlicher Dekoration und hausgemachtem Gebäck zum Kaffee oder Espresso.***

*Wir freuen uns darauf, Sie als Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen und danken für Ihr Vertrauen, dass wir Ihre Feier nach Ihren Wünschen ausrichten dürfen.*

*Ihre Familie Dattler und das ganze Dattler-Team*



## Menuvorschläge

- |    |   |                             |
|----|---|-----------------------------|
| 1) | <i>Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, Speck und Croûtons</i>  | 9,00                        |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis</i>  | 6,00                        |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Barbarie-Ente kross gebraten mit glasierten Maronen, Entenjus, gefülltem Apfel, Rotkraut und Semmelknödeln</i>                                 | 23,00                       |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Gratiniertes Orangen-Passionsfruchtparfait mit exotischem Fruchtsalat und Himbeersorbet</i>  | <u>9,50</u>                 |
|    |   | <b>47,50</b>                |
|    |   | <i>ohne Suppe 41,50</i>     |
|    |   | <i>ohne Vorspeise 38,50</i> |
| 2) | <i>Rehterrine mit Maronen, Pilzen und Pistazien im Speckmantel an Sauce Cumberland, Apfel-Sellerie- und kleinem Feldsalat</i>                     | 15,00                       |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Gefüllte mediterrane Poulardenbrust auf Basilikumjus mit provençalischem Gemüse und cremiger Maispolenta</i>                                   | 21,00                       |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Mousse von der karamellisierten Marone und weißes Moccaparfait auf Orangenragout</i>   | <u>9,50</u>                 |
|    |   | <b>45,50</b>                |
| 3) | <i>Röllchen vom Kalbsrücken und Zucchini auf Erbsencreme mit Thunfischsauce, Tomaten, Kapernäpfeln und kleinem Salatbouquet</i>                   | 15,00                       |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Rosa gebratener Hirschrücken auf Portweinsauce, mit gefüllter Birne, frischen Pilzen, Speckrosenkohl und Kartoffelplätzchen</i>                | 26,00                       |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Topfenknödel mit Zimtstreusel auf Aprikosenragout und Himbeersorbet</i>  | <u>9,50</u>                 |
|    |   | <b>50,50</b>                |
| 4) | <i>Ziegenfrischkäse mit Thymian im Bricketeig gebraten auf Birnenconfit mit Honig-Koriandervinaigrette und kleinem Feldsalat</i>                  | 13,00                       |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Badisches Festtagssüpple mit Flädle, Eierstich und Butterklößchen</i>  | 6,00                        |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak „Urloffen“ mit Meerrettichkruste auf Burgundersauce an Böhnchen, geschmorten Tomaten und Kartoffelgratin</i> | 26,00                       |
|    | <i>₩₩₩</i>  |                             |
|    | <i>Schokoladentörtchen „Opéra“ auf Knusperboden mit Portweinkirschen und Quittensorbet</i>  | <u>9,50</u>                 |
|    |   | <b>54,50</b>                |
|    |   | <i>ohne Suppe 48,50</i>     |
|    |   | <i>ohne Vorspeise 41,50</i> |



- 5) *Thunfischtatar auf Buttermilch-Wasabimousse  
mit süßsauer marinierten Gurken und Feldsalat* 15,50  
 \$\$\$  
*Rosa gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste  
auf Lammjus mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin* 28,00  
 \$\$\$  
*Schokoladentarte mit pochierter Gewürzbirne und weißem Moccaparfait* 10,00  
 53,50
- 6) *Hechtsoufflée und gebratener Gamba auf Blattspinat und Safran-Gemüsesahne* 14,00  
 \$\$\$  
*Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce,  
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle* 26,00  
 \$\$\$  
*Mit Lavendelblüten parfümierte Crème Brûlée  
mit Joghurt-Limonensorbet und marinierten Orangenfilets* 9,50  
 49,50
- 7) *Leichtes Meerrettichmousse im Räucherlachsmantel  
an Gemüse-Dill-Vinaigrette und kleinem Feldsalat* 15,00  
 \$\$\$  
*In Rotwein pochieretes Rinderfilet mit Trüffeljus,  
cremigem Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelkrapfen* 30,00  
 \$\$\$  
*Gewürzschokoladenparfait an Beerenragout und Cassissorbet* 9,50  
 54,50
- 8) *Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben,  
röschem Speck und Croûtons* 9,00  
 \$\$\$  
*Fleischfondue Chinoise mit Pute, Schwein und Rind,  
scharfen Mixed Pickles, Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Senfsauce, Currysauce,  
Pfeffersauce, Preiselbeersahne, Mango Chutney und Baguette*  
*Preis nur in Verbindung mit einer Suppe oder Vorspeise* 27,00  
*Als größere Portion, wenn Sie keine Vorspeise oder Suppe wählen* 32,00  
 \$\$\$  
 Bitte wählen Sie eines unserer Desserts aus



## VEGETARISCHES MENU

|   |                            |
|---|----------------------------|
| <i>Frischkäseterrine mit Basilikum an Oliven-Tomatenvinaigrette<br/>mit gegrilltem und mariniertem Paprika und kleinem Feldsalatbouquet</i> | 13,00                      |
| <i>oder</i>   |                            |
| <i>Feldsalat (ohne Speck) mit Trauben und Croutons</i>  | 8,00                       |
| ***   |                            |
| <i>Schaumiges Süppchen von der Roten Bete mit Meerrettich-Quarknocken</i>   | 6,00                       |
| ***   |                            |
| <i>Spinat-Semmelknödel mit Gemüseragout und gebratenen Pilzen</i>   | 18,50                      |
| ***   |                            |
| <i>Dessert wie Hauptmenu</i>  | <i>Preis siehe Dessert</i> |

*Bitte wählen Sie aus obigen Vorschlägen ein gemeinsames, einheitliches Menu aus oder stellen Sie sich aus den Vorschlägen selbst ein neues Menu zusammen.*

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen NICHT mehrere Menus pro Veranstaltung anbieten können.*

*Wir können Ihnen jedoch bei vorheriger Auswahl Ihrer Gäste zwei Hauptgänge zur Wahl anbieten.*

*Für Vegetarier bieten wir selbstverständlich das vegetarische Menu immer als Alternative an.*

*Preise inklusive 19% MwSt. und weihnachtlicher Dekoration.*

