

Festliche Menus zur Weihnachtszeit 2017

*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 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) *Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, Speck und Croûtons* 9,50
 🍷🍷🍷
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis 6,50
 🍷🍷🍷
Barbarie-Ente kross gebraten mit glasierten Maronen, Entenjus, gefülltem Apfel, Rotkraut und Semmelknödeln 23,00
 🍷🍷🍷
Gratiniertes Orangen-Passionsfruchtparfait mit exotischem Fruchtsalat und Himbeersorbet 10,00
 49,00
ohne Suppe 42,50
ohne Vorspeise 39,50
- 2) *Rehterrine mit Maronen, Pilzen und Pistazien im Speckmantel an Sauce Cumberland, Apfel-Sellerie- und kleinem Feldsalat* 15,00
 🍷🍷🍷
Gefüllte mediterrane Poulardenbrust auf Basilikumjus mit provençalischem Gemüse und cremiger Maispolenta 21,00
 🍷🍷🍷
Kleine Zitronentarte mit Orangenragout in Campari-Sauce und Brombeersorbet 11,00
 47,00
- 3) *Röllchen vom Kalbsrücken und Zucchini auf Erbsencrème mit Thunfischsauce, Tomaten, Kapernäpfeln und kleinem Salatbouquet* 16,00
 🍷🍷🍷
Rosa gebratener Hirschrücken auf Portweinsauce, mit gefüllter Birne, frischen Pilzen, Speckrosenkohl und Kartoffelplätzchen 28,00
 🍷🍷🍷
Minibananen sous-vide gegart mit Akazienhonig, Vanille und Goa-Curry an Ananasragout, Granatapfelsauce und Gewürzschokoladencrème 11,00
 55,00
- 4) *Lachsfilet im Blätterteig gebacken mit grüner Fenchelsauce* 16,00
 🍷🍷🍷
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Trüffelsahne, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle 30,00
 🍷🍷🍷
Mit Lavendelblüten parfümierte Crème Brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und marinierten Orangenfilets 9,50
 55,50



- 5) *Ziegenfrischkäse mit Thymian im Brickteig gebraten auf Birnenconfit mit Honig-Koriandervinaigrette und kleinem Feldsalat* 13,00
 🍷🍷🍷
Badisches Festtagssüpple mit Flädle, Eierstich und Butterklößchen 6,50
 🍷🍷🍷
Rosa gebratenes Rinderrückensteak „Urloffen“ mit Meerrettichkruste auf Burgundersauce an Böhnchen, geschmorten Tomaten und Kartoffelgratin 27,00
 🍷🍷🍷
Schokoladentörtchen „Opéra“ auf Knusperboden mit Aprikosenragout und Cassis-Sorbet 11,00
- 57,50
ohne Suppe 51,00
ohne Vorspeise 44,50
- 6) *Thunfischtatar auf Buttermilch-Wasabimousse mit süßsauer marinierten Gurken und Feldsalat* 16,00
 🍷🍷🍷
Rosa gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste auf Lammjus mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin 30,00
 🍷🍷🍷
Schokoladentorte mit pochierter Gewürzbirne und weißem Moccaparfait 11,00
57,00
- 7) *Gänselebermousse mit Süßholzgelee, Rosmarinbirne und kleinem Salat* 18,00
 🍷🍷🍷
Mit schwarzem Pfeffer und Fenchelsaat rosa gebratenes, zartes Rindernüssle, auf Burgundersauce mit Rahmwirsing, gebratenen Pilzen und Rissoléekartoffeln 25,00
 🍷🍷🍷
Gewürzschokoladenparfait an Beerenragout und Cassissorbet 10,00
53,00
- 8) *Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, röschem Speck und Croûtons* 9,50
 🍷🍷🍷
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 28,00
Als größere Portion, wenn Sie keine Vorspeise oder Suppe wählen 33,00
 🍷🍷🍷
Bitte wählen Sie eines unserer Desserts aus





VEGETARISCHES MENU

<i>Frischkäseterrine mit Basilikum an Oliven-Tomatenvinaigrette mit gegrilltem und mariniertem Paprika und kleinem Feldsalatbouquet</i>	13,00
<i>oder</i>	
<i>Feldsalat (ohne Speck) mit Trauben und Croutons</i>	8,50

<i>Schaumiges Maronensüppchen mit Trüffelöl und schwarzem -Pfeffer</i>	6,50

<i>Hausgemachte Kürbis-Tortellini auf glasierten Pastinaken und Karotten mit gebratenen Kräutersaitlingen und grüner Petersiliensauce</i>	19,50

<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.

