



# Mittagsmenüs

von 12:00 bis 13:45 Uhr (letzte Bestellung)

*Dattler*  
*Schloßbergrestaurant*

**Maiscrèmesuppe mit Croutons**  
oder  
**Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich**  
~\*~\*~

## Menu 1

*Kleine Zucchini-puffer mit gebratenen Pilzen,  
in Petersiliensahne  
und Gemüse*  
**25,00**

## Menu 2

*Rehragout badische Art mit frischen Pilzen,  
Preiselbeeren hausgemachten Spätzle  
und buntem Salatteller*  
**27,00**

## Menu 3

*Kalbsfiletmedaillons mit gebratenen Steinpilzen,  
Portweinjus, Gemüse vom Markt  
und Kartoffelkroketten*  
**37,00**

## Menu 4

*Gebratene Forelle in Petersilienbutter Müllerin Art  
mit Salzkartoffeln  
und bunten Blattsalaten*  
**25,00**

## Menu 5

*Gebratene Edelfische mit Rieslingsauce  
Blattspinat, Kirschtomaten und Nüdele*  
**34,00**



**Kleiner Dessertteller und Sorbet und marinierten Erdbeeren**

## Tagesempfehlungen

<b>Badisches Rahmtöpfle</b> – Médaillons vom Schweinefilet - mit Rahmsauce, frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	22,00
<b>Rehnüsschen Baden- Baden</b> mit Wacholdersahne, Pilze im Nest, gefüllte Preiselbeerbirne Gemüse vom Markt und hausgemachte Kroketten	29,00
<b>Rosa gebratenes Thunfischsteak</b> mit Sauce Aioli und buntem Salat	28,00

Ein wunderbarer Essensbegleiter - das naturtrübe **Hacker Pschorr Münchner Kellerbier Anno 1417**  
malzig-würzig mit Aromen von Karamell, Honig und Pflaume 0,3 l 3,20 0,4 l 4,00

### Unsere Apéritifempfehlung

**Holunderblüte & Ingwer alkoholfrei**  
5 cl Holunderblüten-Ingwersirup,  
15cl Soda und Gurkenscheiben,  
**0,20 l 4,50 €**

**Prickelnder Apfel alkoholfrei**  
Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-Hopfau  
**0,10 l 4,00 €**

### Wein-Empfehlungen aus der 0,75 l Flasche

2016 Bötzingen  
**Grauer Burgunder Kabinett trocken**  
Winzergenossenschaft eG  
**0,1 l 4,00 € 0,25 l 9,00 € 0,75 l Flasche 26,00 €**

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergientabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.  
Alle Preise in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Vorspeisen

<i>Hausgemachte Gänseleberterrine mit bunten Blattsalaten und Briochetoast</i>	21,00
<i>Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau</i>	5cl 6,00
<i>Skrimps-Cocktail mit Toast</i>	15,00
<i>Räucherlachs mit Sahneerrettich, kleinem Salatbukett und Toast</i>	14,50
<i>Ziegenfrischkäse mit Kräutern in Brickteig gebraten</i>	
<i>an Honig-Koriandervinaigrette, Apfelkompott und Blattsalaten</i>	13,00
<i>Gambas Don Alfredo - Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter</i>	16,00

## Suppen

<i>Kraftbrühe mit Flädle</i>	5,50	<i>Klare Oxtail mit Sherry</i>	7,00
<i>Badisches Schneckensüpple</i>	7,00	<i>Ungarische Goulaschsuppe</i>	6,00

## Hauptgerichte

<i>Pochiertes Lachsmédaille auf Rieslingsahne mit Blattspinat und Nüdele</i>	23,00
<i>Blattsalate mit gebratenen Edelfischen, Jakobsmuschel und Gamba an Cocktailsauce</i>	25,00
<i>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</i>	
<i>mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</i>	22,00
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	
<i>mit Pommes Frites und buntem Salatteller</i>	22,00
<i>Rinderrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter,</i>	
<i>Ofentomate, Pommes frites und buntem Salatteller</i>	25,00
<i>Pariser Filet Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise,</i>	
<i>grünen Bohnen, Pommes frites und buntem Salatteller</i>	32,00
<u>Vegetarisch:</u>	
<i>Spaghetti mit Ruccola, Pinienkernen und Rosinen</i>	
<i>mit in Orangenbutter und Fleur de Sel sous vide glasiertem Chicorée und bunten Blattsalaten</i>	19,00

## Desserts

<i>Vanillerahmbömbke mit frischen Erdbeeren</i>	8,50
<i>Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet mit frischen Erdbeeren</i>	9,50
<i>Schloßberg-Bömbke - Kirschwasserparfait mit Sauerkirschen</i>	7,90
<i>Bananensplit, Banane, Vanilleeis, Schokosauce</i>	7,30
<i>Rote Grütze mit Schlagsahne</i>	6,50
<i>Sorbet-Variation mit frischen Früchten</i>	11,00
<i>Dessert-Variation - Mousse au chocolat, Sorbet und Parfait mit frischen Früchten</i>	11,00

---

Der Schlossberg zu Gast auf dem Münsterplatz.  
Besuchen Sie uns auf dem **Freiburger Weinfest** vom 06. bis 10. Juli 2017.  
Alle Infos zu unseren Veranstaltungen finden Sie auf [www.dattler.de](http://www.dattler.de)