



Mittagsmenüs

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

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Croûtons
oder
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich



Menu 1

Hausgemachte Ricottaravioli
auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten
und buntem Salatteller

25,00

Menu 3

Barbarie-Ente kross gebratenen
mit Entenjens, glasierten Maronen, Rotkohl,
gefülltem Bratapfel und Semmelknödel

30,00

Menu 2

Mit Rosmarin geschmortes Kalbsragout
mit frische Pilzen, Broccoli, Karotten
und Tagliatelle

27,00

Menu 4

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,
Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle

33,00

Menu 5

Gebratene Edelfische auf Rieslingsahne
mit Blattspinat und Nüdele

34,00



Weißer Mousse au chocolat auf Aprikosenragout und Himbeersorbet

Tagesempfehlungen

Rosa gebratenes Rehnüsschen auf Wachholdersauce
mit gefüllter Birne, Pilzen, Wirsing und hausgemachten Kartoffelkroketten 30,00

Hechtklößchen und gebratene Gambas
auf Safransahne mit kleinem Gemüse und Nüdele 24,00

Rosa gebratene Lammkoteletts „provençale“
mit Böhnchen und Kartoffelgratin 32,00

Badisches Rahmtöpfle – Medaillons vom Schweinefilet –
mit Rahmsauce, frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller 23,00

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 Oberbergener Bassgeige
Grauburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen
0,1 l 4,50 € 0,25 l 9,80 € 0,75 l Flasche 29,00 €

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>	22,00
<i>Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau</i>	5cl 6,50
<i>Feldsalat „Winzerin Art“</i>	
<i>mit Kartoffeldressing, röschem Speck, Croûtons und Weintrauben</i>	9,50
<i>Räucherlachs mit Sahneerrettich, kleinem Salatbukett und Toast</i>	15,00
<i>Ziegenfrischkäse mit Kräutern in Brickteig gebraten</i>	
<i>an Honig-Koriandervinaigrette, Apfelkompott und Blattsalaten</i>	13,50
<i>Gambas Don Alfredo - Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter</i>	17,00

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Flädle</i>	6,00	<i>Klare Oxtail mit Sherry</i>	8,00
<i>Badisches Schneckensüpple</i>	8,00	<i>Ungarische Goulaschsuppe</i>	7,00

Hauptgerichte

<i>Pochiertes Lachsmédaille auf Rieslingsabne mit Blattspinat und Nüdele</i>	25,00
<i>Gebratene Edelfischen auf Rieslingsabne mit kleinem Gemüse und Rissolékartoffeln</i>	29,00
<i>Züricher Kalbsgeschnetzeltes</i>	
<i>mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</i>	23,00
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	
<i>mit Pommes Frites und buntem Salatteller</i>	23,00
<i>Rinderrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter,</i>	
<i>Ofentomate, Pommes frites und buntem Salatteller</i>	27,00
<i>Pariser Filet Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise,</i>	
<i>grünen Bohnen, Pommes frites und buntem Salatteller</i>	34,00
<u>Vegetarisch:</u>	
<i>Spaghetti mit Ruccola, Pinienkernen und Rosinen</i>	
<i>mit in Orangenbutter und Fleur de Sel sous vide gegartem, glasiertem Chicorée und bunten Blattsalaten</i>	20,00

Desserts

<i>Zimtparfait mit Portweinkirschen und Schlagsabne</i>	10,00
<i>Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet mit Orangenfilets</i>	9,80
<i>Schloßberg-Bömbel - Kirschwasserparfait mit Sauerkirschen</i>	8,30
<i>Bananensplit, Banane, Vanilleeis, Schokosauce</i>	8,30
<i>Rote Grütze mit Schlagsabne</i>	7,00
<i>Sorbet-Variation mit frischen Früchten</i>	12,00
<i>Dessert-Variation – Mousse au chocolat, Sorbet und Parfait mit frischen Früchten</i>	12,00

Bitte denken Sie daran, rechtzeitig für die Weihnachtsfeiertage einen Tisch zu reservieren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Alle Infos zu unseren Veranstaltungen finden Sie auf www.dattler.de