



**Wünschen Ihnen ein gutes neues Jahr
viel Glück, Erfolg und Gesundheit!**

Dattler

Schloßbergrestaurant

Mittagsmenüs

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

**Kraftbrühe mit Grießklößchen
oder
Fleischterrinen mit Sauce Cumberland**



Menu 1

Hausgemachte Ricottaravioli
auf Blattspinat, Parmesan,
Kirschtomaten und Blattsalat

25,00

Menu 3

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

30,00

Menu 2

Kalbsrahmschnitzel Badische Art
mit Preiselbeeren, frischen Pilzen,
hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller

28,00

Menu 4

Rosa gebratenes Rinderrückensteak
mit Sauce Béarnaise, frischen Pilzen,
Grilltomate, Böhnchen und Rissolée kartoffeln

32,00

Menu 5

Hecht- und Lachsklößchen in Dillsahne
mit kleinem Gemüse und Nüdele

25,00



Topfenmousse mit Aprikosenragout und Sorbet

Tagesempfehlungen

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

Tournedos vom Rinderfilet rosa gebraten auf Trüffeljus
mit Rahmwirsing und hausgemachten Kartoffelkroketten **34,00**

Rosa gebratenes Rehnüsschen auf Wachholdersauce
mit gefüllter Birne, Pilze im Nest, Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle **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 Gurkenseiben.
0,20 l 4,50 €

Wein-Empfehlungen aus der 0,75 l Flasche

2016 Oberbergener Bassgeige
Grauburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen
0,1 l 5,50 € 0,25 l 10,00 € 0,75 l Flasche 30,00 €

Prickelnder Apfel alkoholfrei
Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-Hopfau
0,10 l 4,50 €

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergietabelle, 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 Schneckenstück</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-Bömbke - 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