



U n s e r A u s w a h l m e n u

Dattler
Schloßbergrestaurant

Mit Knoblauch und Lauchzwiebeln gebratener Pulpo
Paprikahumus / Blattsalat

oder

Vegan

Marinierter Tofu im Sesammantel gebacken
asiatisches Gemüse / Ingwer-Knoblauchvinaigrette

Vegetarisch

Schwarzwurzelrahmsuppe

oder

Badisches Schneckensüpple

+ 5,00 €

Tranchen von gebratenem Kalbsrücken / Trüffelsahne
Brokkoli / Karotte / Kartoffelkrapfen

oder

In Thymianbutter gebratenes Doradenfilet und Gamba
Rieslingsauce / grüner Spargel / Risolée kartoffeln

oder

Vegetarisch

Gebratene Süßkartoffel-Gnocchi

Kürbispüree / grüner Spargel / vegane Jus

Parfait von der karamellisierten Cashew-Nuss / Himbeersorbet / Ananas-Mangoragout

4-Gang-Menü 79,00 €

mit vegetarischem Hauptgang 69,00 €

Sie können die Gänge aus dem Menü gerne auch einzeln bestellen.

Unser Getränkepaket - nur exklusiv zum Menü:

Weinfolge

1 Glas pro Gang

2023 „Gutswein“ Weißburgunder & Chardonnay Qualitätswein trocken
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

2023 Grauer Burgunder Qualitätswein trocken
Wein aus ökologischem Anbau Weingut Abril, Bischoffingen

oder

2021 Oberbergener Spätburgunder vom Löss VDP. Gutswein trocken
Weingut Schwarzer Adler, Franz Keller

2022 Pfaffenweiler Batzenberg Muskateller Qualitätswein feinfruchtig
Weingut Heinemann, Scherzingen

Inklusiv 0,75 l Mineralwasser & Kaffee oder Espresso

pro Person 29,00 €