



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

Katalanischer Spinat

mit Knoblauch / Pinienkernen / Rosinen / Olivenöl

oder

Badisches Schneckensüpple

🍴🍴🍴

Rosa gebratenes Rehnüsschen / Wacholdersauce
Rosmarinapfel / Brokkoli / Karotte / Kartoffelkrapfen

oder

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

oder

Vegetarisch

Risotto mit Rucola

grüner Spargel / glasierte Karotten / Parmesan

🍴🍴🍴

Pistazien-Schokoladentörtchen auf Knusperboden
Himbeersorbet / Rhabarberkompott

4-Gang-Menü 79,00 €

mit vegetarischem Hauptgang 69,00 €

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

Unser Getränkepaket - nur exklusiv zum Menü:

Weinfolge

1 Glas pro Gang

2023 Fasskollektion #1 Weißburgunder Qualitätswein trocken

Weingut Martin Räßle, Oberrotweil

2023 "Gutswein" Grauer Burgunder Kabinett trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

oder

2022 Spätburgunder Qualitätswein trocken

Wein aus ökologischem Anbau Weingut Abril, Bischoffingen

2022 Pfaffenweiler Batzenberg Muskateller Qualitätswein feinfruchtig

Weingut Heinemann, Scherzingen

Inklusiv 0,75 l Mineralwasser & Kaffee oder Espresso

pro Person 29,00 €