



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

Dattler
Schloßbergrestaurant

Gebratener Rochenflügel

Limonen-Vinaigrette / Algenspitzen / Kapern / Wildkräuter
oder

Vegetarisch

Wildkräutersalat

Büffelmozzarella / Kalamata-Oliven / Tomaten / Basilikum

Vegetarisch

Kalte Melonen-Joghurtsuppe / weißer Portwein

oder

Hummersüppchen / Gamba-Würfel

+ 5 €

Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste

Lammjus / Artischocken / Chorizo / Selleriepüree

oder

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Rieslingsauce / Pfifferlinge / Lauchgemüse / Risoléekartoffeln

oder

Vegetarisch

Zucchini-puffer

gebratenen Pfifferlinge in Petersiliensahne / Gemüsebouquet

Quarkmousse

Mangosorbet / marinierte Erdbeeren

4-Gang-Menü 79,00 €

mit vegetarischem Hauptgang 69,00 €

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

Unsere Weinbegleitung - exklusiv zum Menü:

Weinfolge

1 Glas pro Gang

2024 „AL“ Riesling Qualitätswein trocken

alte Reben, Weingut Alexander Laible, Durbach

2023 Fasskollektion # 2 Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

Weingut Martin Räßle, Oberrotweil

oder

2021 Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Qualitätswein trocken

im Holzfass gereift, Weingut Moosmann, Buchholz

2022 Pfaffenweiler Batzenberg Muskateller Qualitätswein feinfruchtig

Weingut Heinemann, Scherzingen

Inklusiv 0,75 l Mineralwasser & Kaffee oder Espresso

pro Person 29,00 €