



seit 1882 **DATTLER** 142 Jahre

Schlossbergrestaurant

Am Schlossberg 1 - 79104 Freiburg im Breisgau

Telefon 0761 13 71 70-0 Fax 0761 13 71 70-10

[www.dattler.de](http://www.dattler.de) - e-mail: [info@dattler.de](mailto:info@dattler.de)

Ruhetage: Montag und Dienstag

## Unsere Herbstmenüs 2024

(Nur zur Vorbestellung von September bis November)

Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü aus. Nur dann sind auch diese Menü-Preise gültig.

Die Preise verlieren mit dem Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit.

Gültig für Veranstaltungen ab 1.9.2024

### Herbstmenü 1

Mit Balsamico und Honig marinierte Feigen, karamellisierte Walnüsse,  
Parmaschinken und Rucola

Rahmsüppchen von der Topinamburwurzel

**Rehnüsschen** rosa gebraten, Maronenrahmsoupe, gebratene Pilze,  
Preiselbeerbirne, Mandelbroccoli und Krokette

Crème Brûlée & Joghurt-Limonensorbet mit marinierten Orangenfilets

**79 €**

**3-Gang ohne Suppe 71 € / 3-Gang ohne Vorspeise 62 €**

### Herbstmenü 2

Ceviche vom Wildlachs mit Kokosmilch, Chili und Ingwer  
& marinierten Erbsenschoten

Maronenrahmsüppchen mit Trüffelöl und schwarzem Pfeffer

Kross gebratene **Barbarie-Ente** mit Entenjus, Marktgemüse und Kartoffelgratin

Joghurt-Passionsfruchtmousse & Himbeersorbet mit Mangoragout

**73 €**

**3-Gang ohne Suppe 65 € / 3-Gang ohne Vorspeise 58 €**

### Herbstmenü 3

Frischkäsemousse auf gegrilltem Paprika,  
Tomaten-Olivenvinaigrette und herbstliche Salate

Kraftbrühe mit Flädle

Rosa gebratenes **Kalbsfiletmedaillon** auf Trüffelsahne  
mit Brokkoli, glasierten Karotten und hausgemachte Spätzle

Walnuss-Krokantparfait & Himbeersorbet mit Aprikosenragout

**79 €**

**3-Gang ohne Suppe 73 € / 3-Gang ohne Vorspeise 64 €**

## Herbstmenü 4 (Fischmenü)

Asiatisch marinierte Karotten und Zucchini, Teriyakisauce,  
frittiertes Frühlingröllchen mit Gamba

Hechtklößchen auf Blattspinat und Safransauce

**Doradenfilet** in Kräuterbutter gebraten auf Fenchelgemüse,  
Paprikajus und Aniskartoffeln

Weißes Schokoladen-Zimtousse & Mangosorbet mit Zwetschgenragout

84 €

**3-Gang ohne Zwischengang 72 € / 3-Gang ohne Vorspeise 68 €**

## Herbstmenü 5 (vegetarisch)

Marinierter Tofu im Sesammantel gebacken, marinierte Aubergine,  
Avocadocreme, sweet Chilisauce und Salatbouquet

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croûtons

**Tortellini** mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola gefüllt,  
Tomatenjus, frittiertem Blumenkohl und gerösteten Haselnüssen

Dessert wie Hauptmenü 68 €

**3-Gang ohne Suppe 62 € / 3-Gang ohne Vorspeise 54 €**

## Auswahlmenü 6

Dieses Auswahlmenü bieten wir für Gruppen bis maximal 30 Personen an.  
Die Anzahl der benötigten Hauptgänge teilen Sie uns bis spätestens 1 Woche  
vor der Veranstaltung mit. Beim Hauptgang werden nur Beilagen nachgereicht.

Frischkäsemousse auf gegrilltem Paprika,  
Tomaten-Olivenvinaigrette und herbstliche Salate

\*\*\*

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Croûtons

\*\*\*

### Hauptgang zur Wahl

Rosa gebratene **Barbarie-Ente**  
mit Entenjus, Marktgemüse und Kartoffelgratin

**oder**

**Doradenfilet** in Kräuterbutter gebraten auf Fenchelgemüse,  
Paprikajus und Aniskartoffeln

**oder**

**Tortellini** mit getrockneten Tomaten und Gorgonzola gefüllt  
Tomatenjus, frittiertem Blumenkohl und gerösteten Haselnüssen

\*\*\*

Weißes Schokoladen-Zimtousse mit Zwetschgenragout und Mangosorbet

**4-Gang 74 € (mit vegetarischem Hauptgang – 5 €)**

**3-Gang ohne Suppe 68 € / 3-Gang ohne Vorspeise 59 €**