



seit 1882 *Dattler* 130 Jahre  
*Schloßbergrestaurant*

Am Schlossberg 1 · 79104 Freiburg im Breisgau  
Telefon 0761/1371 70-0 · Fax 13 71 70-10  
www.dattler.de · e-mail: info@dattler.de

Dienstag Ruhetag

## **Festliche Menus zur Weihnachtszeit 2018**

für Ihren besonderen Anlass über den Dächern der Stadt, egal ob Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit oder jedes andere Fest.

Wir bieten Ihnen für jede Veranstaltung das richtige Ambiente.

Alle Tische und Räume werden weihnachtlich dekoriert und bieten neben dem herrlichen Blick auf die Lichter der Stadt den perfekten Rahmen für feierliche Stunden in unserem Haus.

Unser Küchenchef, **Norbert Bürger**, hat für Sie entsprechende Menuvorschläge zusammengestellt und wird mit seinem Küchenteam zu einem perfekten Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen.

Ebenso wie unser Serviceteam unter der Leitung von **Jacqueline Krause und Ralf Klausmann**.

Bei der Organisation Ihrer Feier, der Menu- und Weinauswahl werden Sie freundlich und kompetent von unserer Assistentin, **Jacqueline König**, beraten. Damit Sie sich vorab schon einmal informieren können, stehen Ihnen und Menuvorschläge, sowie unsere Getränkekarte auf unserer Homepage unter [www.dattler.de](http://www.dattler.de) zum Download bereit.

Beginnen Sie den Abend mit einem Glühwein-Apéro auf einer unserer Freiterrassen und genießen Sie den Blick auf die beleuchtete Stadt. Neben Glühwein empfehlen wir Ihnen einen alkoholfreien Punsch oder ein Glas Winzersekt vom Weingut Freiherr von Gleichenstein. Dazu servieren wir Ihnen gerne unsere frisch gebackenen Laugenknöpfe oder Flammkuchen.

Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen **ein gemeinsames, einheitliches Menu** aus oder stellen Sie sich aus den Vorschlägen selbst **ein neues Menu** zusammen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen **nicht mehrere Menus pro Veranstaltung** anbieten können. Wir können Ihnen jedoch bei vorheriger Auswahl Ihrer Gäste **zwei Hauptgänge zur Wahl** anbieten.

Für **Vegetarier** bieten wir selbstverständlich das **vegetarische Menu** immer als Alternative an. Wir nehmen natürlich auch auf Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien Ihrer Gäste Rücksicht und bereiten auch für **Veganer** ein entsprechendes Menu zu.

**Alle Preise sind inklusive 19% MwSt., weihnachtlicher Dekoration und hausgemachtem Gebäck** zum Kaffee oder Espresso.

Wir freuen uns darauf, Sie als Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen und danken für Ihr Vertrauen, dass wir Ihre Feier nach Ihren Wünschen ausrichten dürfen.

Ihre Familie Dattler und das ganze Dattler-Team





# Menüvorschläge

Winter 2018/2019, gültig ab November 2018 bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste

<b>W1)</b> Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, Speck und Croûtons	10,00
<b>🍷</b> Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis ●	7,00
<b>🍷</b> <b>Barbarie-Ente kross gebraten</b> mit glasierten Maronen, Entenjus, gefülltem Apfel, Rotkraut und Semmelknödeln	24,00
<b>🍷</b> Gratiniertes Orangen-Passionsfruchtparfait mit exotischem Fruchtsalat und Himbeersorbet	11,00
	<b>52,00</b>
	<b>ohne Suppe 45,00</b>
	<b>ohne Vorspeise 42,00</b>
<b>W2)</b> Feldsalat mit Kürbisspalten aus dem Ofen, karamellisierte Birne und Ziegenmousse mit Thymian und Pfeffer ●	15,00
<b>🍷</b> <b>Spanferkelrücken mit Honig glasiert</b> auf Biersauce an Rahmwirsing und Kartoffel-Specktaler	26,00
<b>🍷</b> Kleine Zitronentarte mit Orangenragout in Campari-Sauce und Brombeersorbet	<u>12,00</u>
	<b>53,00</b>
<b>W3)</b> Röllchen vom Kalbsrücken und Zucchini auf Erbsencrème mit Thunfischsauce, Tomaten, Kapernäpfeln und kleinem Salatbouquet	17,00
<b>🍷</b> <b>Rosa gebratener Hirschrücken</b> auf Portweinsauce, mit gefüllter Birne, frischen Pilzen, Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten	29,00
<b>🍷</b> Himbeer-Tiramisu mit Mangoragout Himbeercoulis und Joghurtsorbet	<u>12,00</u>
	<b>58,00</b>
<b>W4)</b> Feldsalat mit gebratenen Gambas Don Alfredo	19,00
<b>🍷</b> <b>Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce</b> , Brokkoli, Karotten und hausgemachten Spätzle	28,00
<b>🍷</b> Mit Lavendelblüten parfümierte Crème Brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und marinierten Orangenfilets	<u>11,00</u>
	<b>58,00</b>





<b>W5)</b> Terrine von Frischkäse und Kräutern an gegrilltem Paprika mit Olivenvinaigrette und Salatbouquet ●	14,00
<b>🍷🍷🍷</b> Badisches Festtagssüpple mit Flädle, Eierstich und Butterklößchen	7,00
<b>🍷🍷🍷</b> <b>Rosa gebratenes Rinderrückensteak „Urloffen“ mit Meerrettichkruste</b> an Burgundersauce, Böhnchen, geschmorten Tomaten und Kartoffelgratin	29,00
<b>🍷🍷🍷</b> Schokoladentörtchen „Opéra“ auf Knusperboden mit Aprikosenragout und Cassis-Sorbet	<u>12,00</u>
	<b>62,00</b>
	<b>ohne Suppe 55,00</b>
	<b>ohne Vorspeise 48,00</b>
<b>W6)</b> Mit roter Bete, frischem Meerrettich gebeizter Lachs an süß-sauer marinierten Gurkenstreifen, Dillschaum und Salatbouquet	16,00
<b>🍷🍷🍷</b> <b>Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste</b> auf Lammjus, Rahmbohnen, geschmorten Tomaten und Rosmarinkartoffeln	34,00
<b>🍷🍷🍷</b> Quittenmousse und Schokoladen-Mandel-Brownie mit Birnenragout und Himbeersorbet	<u>12,00</u>
	<b>62,00</b>
<b>W7)</b> Wachtelbrüstchen mit Gänsestopfleber gefüllt auf lauwarmen Berglinsensalat, Balsamicojus und Feldsalat	21,00
<b>🍷🍷🍷</b> <b>Sous-vide gegartes, rosa gebratenes Kalbsnüssle</b> auf Pfefferrahmsauce mit gebratenen Pilzen, Gemüsebouquet und Tagliatelle	26,00
<b>🍷🍷🍷</b> Hausgemachtes Cassata mit Himbeercoulis, Zitrusfrüchteragout und Cassisorbet	<u>11,00</u>
	<b>58,00</b>
<b>W8)</b> Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, röstem Speck und Croûtons	10,00
<b>🍷🍷🍷</b> <b>Fleischfondue Chinoise</b> mit Pute, Schwein und Rind, scharfen Mixed Pickles, Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Senfsauce, Currysauce, Pfeffersauce, Preiselbeersahne, Mango Chutney und Baguette	
<b>Preis nur in Verbindung mit einer Suppe oder Vorspeise</b>	30,00
<b>Als größere Portion, wenn Sie keine Vorspeise oder Suppe wählen</b>	35,00
<b>🍷🍷🍷</b> Bitte wählen Sie eines unserer Desserts aus	





## VEGETARISCHES MENU

Frischkäseterrine mit Basilikum an Oliven-Tomatenvinaigrette mit gegrilltem und mariniertem Paprika und kleinem Feldsalatbouquet	14,00
<b>oder</b>	
Feldsalat (ohne Speck) mit Trauben und Croutons	9,00
<b>oder</b>	
Schaumiges Maronensüppchen mit Trüffelöl und schwarzem Pfeffer	7,00
<b>oder</b>	
<b>Gebratene Grünkernküchlein</b> auf glasiertem Gemüse, mit gebratenen Pilzen und Schnittlauchsahne	21,00
<b>oder</b>	
Dessert wie Hauptmenu	Preis siehe Dessert

Bitte wählen Sie aus obigen Vorschlägen **ein gemeinsames, einheitliches Menu** aus oder stellen Sie sich aus den Vorschlägen selbst ein neues Menu zusammen.

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen NICHT mehrere Menus pro Veranstaltung anbieten können.**

Wir können Ihnen jedoch bei vorheriger Auswahl Ihrer Gäste zwei Hauptgänge zur Wahl anbieten.

**Für Vegetarier** bieten wir selbstverständlich das vegetarische Menu immer als Alternative an.

**Preise inklusive 19% MwSt. und weihnachtlicher Dekoration.**

