



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 2019

nicht nur für Ihre Weihnachtsfeier - auch für jeden besonderen Anlass

Feiern über den Dächern der Stadt.

Wir bieten Ihnen für jedes Event das richtige Ambiente.

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

Küchenchef, **Norbert Bürger**, hat mit seinem Küchenteam für Sie Menuvorschläge zusammengestellt, um Ihnen einen großartigen kulinarischen Abend zu bescheren.

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 informieren können, stehen Ihnen die Menuvorschläge sowie unsere Getränkekarte auf unserer Homepage unter www.dattler.de zum Download bereit.

Beginnen Sie den Abend mit einem Glühwein-Apéro auf einer unserer Freiterrasse an unserem Glühweinstand und genießen Sie den Blick auf die beleuchtete Stadt. Neben Glühwein empfehlen wir Ihnen einen alkoholfreien Punsch oder ein Glas Winzersekt.

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.

Gruppen bis 30 Personen bieten wir ein spezielles Auswahlmenu an.

Für **Vegetarier** bieten wir selbstverständlich ein **vegetarisches Menu** als Alternative an. Wir nehmen selbstverständlich 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



Menuvorschläge

Winter 2019/2020, gültig ab Oktober 2019 bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste

W1) Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, Speck und Croûtons	11,00
🍷 Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis ●	7,50
🍷 Barbarie-Ente kross gebraten mit glasierten Maronen, Entenjus, gefülltem Apfel, Rotkraut und Semmelknödeln	25,00
🍷 Gratiniertes Orangen-Passionsfruchtparfait mit exotischem Fruchtsalat und Himbeersorbet	<u>12,00</u>
	55,50
	ohne Suppe 48,00
	ohne Vorspeise 44,50
W2) Winterlicher Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen, Trauben und leichtem Mousse vom Muskatkürbis, marinierten Kürbiskugeln und Walnusspesto ●	15,00
🍷 In Spätburgunder geschmortes, zartes Rinderbäckle mit Portweinzwiebeln, Pilzen, Speck, Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen	28,00
🍷 Glasierte warme Apfeltarte mit Calvados-Sabayon, Preiselbeer-Mousse und Zimtparfait	<u>14,00</u>
	57,00
W3) Ceviche vom Wildlachs mit einer Leche aus Kokosmilch, Chili, Ingwer und Limone dazu eingelegte Rote Bete, Avocado und kleines Salatbouquet	17,50
🍷 Rosa gebratener Hirschrücken auf Portweinsauce mit gefüllter Birne, frischen Pilzen, Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten	32,00
🍷 Hausgemachte Cassata mit Himbeercoulis, Zitrusfrüchteragout und Cassissorbet	<u>12,00</u>
	61,50
W4) Feldsalat mit gebratenen Gambas auf asiatischem Gemüse	19,00
🍷 Sous-vide gegartes, rosa gebratenes Kalbsnüssle auf Pfefferrahmsauce mit gebratenen Pilzen, Gemüsebouquet und Tagliatelle	27,00
🍷 Crème Brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und marinierten Orangenfilets	<u>12,00</u>
	58,00



W5) Marinierte Avocado mit gegrilltem Paprika, Oliven, Artischocke, Schafskäse und Feldsalatbouquet	15,00
☺☺☺	
Klare Kürbissuppe mit Pistazienklößchen	7,50
☺☺☺	
Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit grüner Pfefferkruste gratiniert an Burgundersauce, Böhnchen, geschmorten Tomaten und Kartoffelgratin	30,00
☺☺☺	
Schokoladentörtchen „Opéra“ auf Knusperboden mit Aprikosenragout und Cassis-Sorbet	<u>13,00</u>
	65,50
	ohne Suppe 58,00
	ohne Vorspeise 50,50



W6) Auswahlmenu

*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.*

Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, Speck und Croûtons
(für Vegetarier ohne Speck)

☺☺☺

Crèmesuppe vom Petersilienwurzel

☺☺☺

Hauptgänge zur Wahl

Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit grüner Pfefferkruste gratiniert
an Burgundersauce, Böhnchen, geschmorten Tomaten und Kartoffelgratin

oder

Zander auf der Haut gebraten

mit Rieslingsauce, sautiertem Gemüse und Rissoléekartoffeln

oder

Frittierte Bulgur-Röllchen mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Olivensauce

☺☺☺

Himbeer-Tiramisu mit Mangoragout

Himbeercoulis und Joghurtsorbet

4-Gänge **59,00 €**

3-Gänge ohne Suppe **53,00 €**

3 Gänge ohne Vorspeisen **49,00 €**

mit vegetarischem Hauptgang abzüglich 7,00 €

Preise inklusive 19% MwSt. und weihnachtlicher Dekoration.