

# Festliche Menus zur Weihnachtszeit 2020

*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](http://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 gesetzlicher 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 2020/2021, gültig ab Oktober 2020 bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste

- W1)** Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, Speck und Croûtons 11,00  
🍷  
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis ● 8,00  
🍷  
**Barbarie-Ente kross gebraten** mit glasierten Maronen, Entenjus, gefülltem Apfel, Rotkraut und Semmelknödeln 26,00  
🍷  
Gratiniertes Orangen-Passionsfruchtparfait mit exotischem Fruchtsalat und Himbeersorbet 12,00  
57,00  
ohne Suppe 49,00  
ohne Vorspeise 46,00
- W2)** Wildkräutersalate mit gebackenen Kürbisspalten, Trauben, gerösteten Kürbiskernen und Curry-Dip ● 14,00  
🍷  
**Poulardenbrust mit Lauch und Gruyère gefüllt** auf Portweinsauce mit sautiertem Gemüse und gebratener Polenta 25,00  
🍷  
Mit Nougatmousse gefüllte Gewürzbirne auf Cassis-Sabayon, und Walnuss-Krokantparfait 14,00  
53,00
- W3)** Thunfischtatar auf Wasabimousse mit asiatisch mariniertem Kürbis, Chili-Zitronengras-Gelee und kleinem Salatbouquet 18,50  
🍷  
**Rosa gebratener Hirschrückenmédaillons unter einer Rosmarinkruste** auf Wildsauce mit Preiselbeerapfel, Rahmwirsing und Kartoffel-Specktaler 34,00  
🍷  
Mascarpone-Himbeertörtchen, kleine Schokoladentarte und Joghurt-Minzsorbet mit marinierten Orangenscheiben 14,00  
66,50
- W4)** Mit Auberginentatar gefülltes Zucchiniröllchen auf gegrilltem Paprika ● 14,00  
🍷  
mit Wildkräutersalat, frittiertem Fenchel und Paprikavinaigrette -*vegan*-  
**Rosa gebratenes Roastbeef** auf Burgundersauce mit gebratenen Pilzen, mediterranem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree 31,00  
🍷  
Quarkmousse an Beerenragout mit Himbeersorbet und Mandelhippe 12,00  
57,00



<b>W5)</b> Hausgemachte Rehterrine an Scharlottenmarmelade mit Apfel-Selleriesalat und Feldsalatbouquet	16,50
☺☺☺	
Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen und Gin ●	8,00
☺☺☺	
<b>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,</b> Brokkoli, jungen Karotten und hausgemachten Spätzle	31,00
☺☺☺	
Schokoladentörtchen „Opéra“ auf Knusperboden mit Aprikosenragout und Cassis-Sorbet	<u>14,00</u>
	<b>69,50</b>
	<b>ohne Suppe 61,50</b>
	<b>ohne Vorspeise 53,00</b>

## 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 und Veganer ohne Speck)*

☺☺☺

Topinamburcrèmesuppe

☺☺☺

### Hauptgänge zur Wahl

**Rosa gebratenes Rinderrückensteak „Urloffen“ mit Meerrettichkruste,**  
Burgundersauce, mediterranem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree

*oder*

**Doradenfilet auf der Haut gebraten**

mit Rieslingsauce, mediterranem Gemüse und Rissolékartoffeln

*oder*

**Berglinsen-Kokosmilchcurry** mit Tomaten und Lauchzwiebeln,  
gebratenem Gemüse und Basmatireis

☺☺☺

Schokoladentörtchen „Opéra“ auf Knusperboden  
mit Aprikosenragout und Cassis-Sorbet

4-Gänge **62,00 €**      3-Gänge ohne Suppe **54,00 €**      3 Gänge ohne Vorspeisen **51,00 €**  
mit vegetarischem Hauptgang abzüglich **7,00 €**

**Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und weihnachtlicher Dekoration.**



Bitte beachten Sie, dass Sie in Abhängigkeit der Gästezahl und der aktuell geltenden Corona-VO  
ein von Ihnen als Veranstalter erstelltes Hygienekonzept benötigen.  
Wir beraten Sie dazu bei Bedarf gerne.