



seit 1882 *Dattler* 130 Jahre
Schloßbergrestaurant

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

Dienstag Ruhetag

Festliche Menus zur Weihnachtszeit 2021

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 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



Menüvorschläge

Winter 2021/2022, gültig ab Oktober 2021 bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste

- W1)** Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, Speck und Croûtons
🍴
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis ●
🍴
Barbarie-Ente kross gebraten mit glasierten Maronen, Entenjus, gefülltem Apfel, Rotkraut und Semmelknödeln
🍴
Gratiniertes Orangen-Passionsfruchtparfait mit exotischem Fruchtsalat und Himbeersorbet
59,00 €
ohne Suppe 52,00 €
ohne Vorspeise 49,00 €
- W2)** Wildkräutersalate mit gebackenen Kürbisspalten, Trauben, gerösteten Kürbiskernen und Curry-Dip ●
🍴
Poulardenbrust mit Lauch und Gruyère gefüllt auf Portweinsauce mit sautiertem Gemüse und gebratener Polenta
🍴
Mit Nougatmousse gefüllte Gewürzbirne auf Cassis-Sabayon, und Walnuss-Krokantparfait
54,00 €
- W3)** Thunfischtatar auf Wasabimousse mit asiatisch mariniertem Kürbis, Chili-Zitronengras-Gelee und kleinem Salatbouquet
🍴
Rosa gebratener Hirschrückenmédaillons unter einer Rosmarinkruste auf Wildsauce mit Preiselbeerapfel, Rahmwirsing und Kartoffel-Specktaler
🍴
Mascarpone-Himbeertörtchen, kleine Schokoladentarte und Joghurt-Minzsorbet mit marinierten Orangenscheiben
67,00 €
- W4)** Mit Auberginentatar gefülltes Zucchiniröllchen auf gegrilltem Paprika ●
mit Wildkräutersalat, frittiertem Fenchel und Paprikavinaigrette *-vegan-*
🍴
Rosa gebratenes Roastbeef auf Burgundersauce mit gebratenen Pilzen, mediterranem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree
🍴
Quarkmousse an Beerenragout mit Himbeersorbet und Mandelhippe
57,00 €



W5) Hausgemachte Rehterrine an Scharlottenmarmelade
mit Apfel-Selleriesalat und Feldsalatbouquet

🍷🍷

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen und Gin ●

🍷🍷

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,
Brokkoli, jungen Karotten und hausgemachten Spätzle

🍷🍷

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

69,00 €

ohne Suppe 62,00 €

ohne Vorspeise 54,00 €

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 Rissoléekartoffeln

oder

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

🍷🍷

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

4-Gänge **64,00 €**

3-Gänge ohne Suppe **57,00 €**

3 Gänge ohne Vorspeisen **54,00 €**

mit vegetarischem Hauptgang abzüglich 8,00 €

Unsere Getränkepaket zu Ihrem Menü

Servicepauschale inklusive Glühwein/alkoholfreiem Punsch,
Weine aus der 0,75 l Flasche,
alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee, Espresso
für maximal 5 Std. KEINE Longdrinks und Schnäpse
32,00 € pro Person

Preise inklusive gesetzlicher MwSt. und weihnachtlicher Dekoration.

