



seit 1882 *Dattler* 130 Jahre  
*Schloßbergrestaurant*

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

## Festliche Menus zur Weihnachtszeit 2022

*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 beschern.

Ebenso wie unser Serviceteam unter der Leitung von **Ralf Klausmann und Nathalie Kassab**.

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 2022/2023, gültig ab Oktober 2022 bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste

- W1)** Feldsalat Winzerin Art mit Kartoffeldressing, Trauben, Speck und Croûtons  
🍷  
Klares Süppchen vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskern-Quarkklößchen ●  
🍷  
**Barbarie-Ente kross gebraten** mit glasierten Maronen, Entenjus, gefülltem Apfel, Rotkraut und Semmelknödeln  
🍷  
Gratiniertes Orangen-Passionsfruchtparfait mit exotischem Fruchtsalat und Himbeersorbet  
63,00 €  
ohne Suppe 55,00 €  
ohne Vorspeise 52,00 €
- W2)** In Hibiskusblütenfond eingelegte Feige und flambierter Ziegenkäse mit Walnuss-Honigchips und Salatbouquet ●  
🍷  
**Poulardenbrust mit Lauch und Gruyère gefüllt** auf Portweinsauce mit sautiertem Gemüse und gebratener Polenta  
🍷  
Mascaronemousse-Törtchen mit Orangen in Campari-Gelée und cremiges „Dulce de leche“ Eis  
58,00 €
- W3)** Thunfischtatar mit Miso-Mayonnaise, fermentierten Karotten und Zucchini an Teryakisauce  
🍷  
**Rosa gebratener Hirschrückensmédaillons unter einer Rosmarinkruste** auf Wildsauce mit Preiselbeerapfel, Rahmwirsing und Kartoffel-Specktaler  
🍷  
Schokoladentörtchen „Opéra“ auf Knusperboden mit Aprikosenragout und Cassis-Sorbet  
69,00 €
- W4)** Auberginenröllchen mit Walnusscrème gefüllt, ●  
Granatapfel, Humus und Feldsalat-*vegan*-  
🍷  
**Rosa gebratenes Roastbeef** auf Burgundersauce mit gebratenen Pilzen, mediterranem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree  
🍷  
Quarkmousse an Beerenragout mit Himbeersorbet und Mandelhippe  
59,00 €



**W5)** Hausgemachte Rehterrine an Scharlottenmarmelade  
mit Apfel-Selleriesalat und Feldsalat

🍴🍴

Rahmsüppchen von der Esskastanie mit weißem Trüffelöl und Pfeffer *vegan* ●

🍴🍴

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

🍴🍴

Warme Birnen-Marzipan-Tarte  
mit Cassis-Sabayon und Nougatmousse

**72,00 €**

**ohne Suppe 64,00 €**

**ohne Vorspeise 55,00 €**

## **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)*

🍴🍴

Rahmsüppchen von der Esskastanie  
mit weißem Trüffelöl und Pfeffer *vegan*

🍴🍴

### **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*

**Gebratenes Pilzküchlein** auf süß-saurer Tomaten-Ingwersauce  
mit gebratenem Austernpilzen, Pak Choi und Sesamreis *vegan*

🍴🍴

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

4-Gänge **64,00 €**

3-Gänge ohne Suppe **59,00 €**

3 Gänge ohne Vorspeisen **54,00 €**

**mit vegetarischem Hauptgang abzüglich 5,00 €**

### **Unsere Getränkepaket zu Ihrem Menü**

**Servicepauschale inklusive Glühwein/alkoholfreiem Punsch,  
Weine aus der 0,75 l Flasche, Mineralwasser,  
alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee, Espresso  
für maximal 5 Std. (KEINE Longdrinks und Schnäpse)**

**36,00 € pro Person**

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

