



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  
Montag und Dienstag Ruhetag

## Festliche Menus zur Weihnachtszeit 2023

*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 **Ralf Klausmann und Tamari Gomarteli**.

Bei der Organisation Ihrer Feier, der Menu- und Weinauswahl ist **Jacqueline König** Ihre kompetente Ansprechpartnerin für all Ihre Belange rund um Ihre Veranstaltung. 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 / Kartoffeldressing / Trauben / Speck / Croûtons  
🍷  
Klares Süsschen vom Hokkaidokürbis / Kürbiskern-Quarkklößchen ●  
🍷  
**Barbarie-Ente kross gebraten** / glasierte Maronen / Entenjus,  
gefüllter Apfel / Rotkraut / Semmelknödel  
🍷  
Gratiniertes Orangen-Passionsfruchtparfait  
exotischer Fruchtsalat / Himbeersorbet  
63,00 €  
ohne Suppe 55,00 €  
ohne Vorspeise 52,00 €
- W2)** In Hibiskusblütenfond eingelegte Feige / flambierter Ziegenkäse  
Walnuss-Honigchips / Salatbouquet ●  
🍷  
**Poulardenbrust mit Lauch und Gruyère gefüllt** / Portweinsauce  
sautiertes / Gemüse / gebratene Polenta  
🍷  
Mascarpone-mousse-Törtchen / Orangen in Campari-Gelée  
cremig „Dulce de leche“ Eis  
58,00 €
- W3)** Thunfischtatar / Miso-Mayonnaise,  
fermentierte Karotten / Zucchini / Teryakisauce  
🍷  
**Rosa gebratener Hirschrückenmédaillons / Rosmarinkruste**  
Wildsauce / Preiselbeerapfel / Rahmwirsing / Kartoffel-Specktaler  
🍷  
Schokoladentörtchen „Opéra“ / Knusperboden  
Aprikosenragout / Cassis-Sorbet  
69,00 €
- W4)** Auberginenröllchen mit Walnusscrème gefüllt, ●  
Granatapfel / Humus / Feldsalat-*vegan*-  
🍷  
**Rosa gebratenes Roastbeef** / Burgundersauce  
gebratene Pilze / mediterranes Gemüse / Kartoffel-Selleriepüree  
🍷  
Quarkmousse / Beerenragout  
Himbeersorbet / Mandelhippe  
59,00 €



**W5) Hausgemachte Rehterrine / Scharlottenmarmelade**

Apfel-Selleriesalat / Feldsalat

🍷🍷

Rahmsüppchen von der Esskastanie / weißes Trüffelöl / schwarzer Pfeffer *vegan*

🍷🍷

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak / Morchelrahmsauce,**

Brokkoli / junge Karotten / hausgemachte Spätzle

🍷🍷

Warme Birnen-Marzipan-Tarte

Cassis-Sabayon / 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 / Kartoffeldressing / Trauben / Speck / Croûtons  
*(für Vegetarier und Veganer ohne Speck)*

🍷🍷

Kürbis-Kokosuppe *vegan*

🍷🍷

### **Hauptgänge zur Wahl**

**Rosa gebratenes Rinderrückensteak „Urloffen“ / Meerrettichkruste,**

Burgundersauce / mediterranes Gemüse / Kartoffel-Selleriepüree

*oder*

**Doradenfilet auf der Haut gebraten**

Rieslingsauce / mediterranes Gemüse / Kartoffel-Selleriepüree

*oder*

**Tortellini mit geräucherten Kartoffeln gefüllt**

Walnussauce / glasierte Pflaumen / Petersilienwurzel *vegan*

🍷🍷

Schokoladentörtchen „Opéra“ / Knusperboden

Aprikosenragout / 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)**

**39,00 € pro Person**

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

