



## MENUVORSCHLÄGE 2020

Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menu aus. Nur dann sind auch die Preise gültig.  
Fragen Sie bitte auch nach unseren saisonalen und aktuellen vegetarischen Gerichten.  
Die Preise verlieren mit dem Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit.

Mit einem ● markierte Gerichte sind vegetarisch.

Gültig für Veranstaltungen ab 1.3.2020

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1) Kraftbrühe mit Flädle   | 7,00               |
| Bunter Salatteller ●   | 7,00               |
| <b>Kalbshaxe aus dem Ofen</b><br>in leicht gebundener Kalbsjus mit frischen Pilzen<br>auf Wurzelgemüse und breiten Nudeln  | <u>24,00 38,00</u> |
| 2) Gebackene Knusperröllchen mit Schafskäse, Aubergine, Tomate<br>und Kreuzkümmel gefüllt auf gegrilltem Paprika, Olivenvinaigrette<br>und kleinem Salatbouquet ●            | 16,00              |
| Kraftbrühe mit Grießklößchen   | 7,00               |
| <b>Hasenrücken</b> Oberförster Art mit Wacholderrahmsauce,<br>frischen Pilzen im Nest, gefülltem Pfirsich, Gemüse der Saison<br>hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten | <u>34,00 57,00</u> |
| 3) Räucherfischmousse im Lachsmantel mit Wasabicrème,<br>marinierten Gurkenstreifen und Salatbouquet   | 18,00              |
| Kraftbrühe mit Eierstich   | 7,00               |
| <b>Poulardenbrust</b> „provençalische Art“<br>auf Thymianjus mit Zucchini Gemüse und cremiger Maispolenta  | <u>25,00 50,00</u> |
| 4) Hausgemachte Fischterrinen von Hecht und Lachs<br>mit grüner Sauce und kleinem Salatbouquet   | 18,00              |
| Schaumiges Kräuterrahmsüppchen ●   | 8,00               |
| Rosa gebratenes <b>Roastbeef</b><br>mit Burgundersauce auf Bohnencassoulet,<br>Grilltomate und Kartoffelgratin   | <u>31,00 57,00</u> |
| 5) Ziegenfrischkäsemousse im Auberginen-Zucchini mantel ●  | 15,50              |
| auf gegrillten Paprika mit Balsamicovinaigrette und Salatbukett  |                    |
| Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen und Gin ●   | 8,00               |

**Barbarie-Ente** kross gebraten

Schlossbergrestaurant Dattler GmbH & Co. KG Geschäftsführer: Hansjörg Dattler, Jörg Dattler  
Registergericht Freiburg HRB 6844

mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelgratin



Bankverbindung: Sparkasse Freiburg  
(BLZ 680 501 20) IBAN DE 25 12 05 00 00 00 00 00 365

IBAN DE61 6805 0101 0002 0353 65  
BIC FRSPDE66XXX

Komplementärin: Dattler GmbH  
Registergericht Freiburg HRB 6844

26,00 49,50

6)	Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet	14,50
	Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen mit Croûtons ●	8,00
	<b>Schweinefilet am Stück gebraten</b> mit Rahmsauce, frischen Pilzen, Gemüse vom Freiburger Markt und hausgemachten Spätzle	<u>26,00</u> <b>48,50</b>
7)	Shrimpsalat mit Avocado, Champignons und Tomate in feiner Vinaigrette mariniert an kleinem Salatbouquet	18,50
	Hausgemachte Rote Bete Ravioli auf gedünstetem Lauchbett in leichter Meerrettichsahne ●	14,50
	Rosa gebratenes <b>Lammnüsschen</b> „provençale“ mit grünen Böhnchen und Kartoffelgratin	<u>30,00</u> <b>63,00</b>
8)	Gebratenes Lachsmédailon auf Limonen-Koriandervinaigrette mit Avocadomousse und kleinem Salatbouquet	18,00
	Consommé double mit gefüllten Morcheln	9,50
	<b>Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise</b> , grünen Böhnchen, geschmorten Kirschtomaten, frischen Pilzen und Rissolékartoffeln	<u>36,00</u> <b>63,50</b>
9)	Melone mit Parmaschinken	17,00
	Hechtsoufflée auf grünem Spargel in Rieslingsauce	15,50
	Rosa gebratener <b>Lammrücken</b> in der Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse und knusprigem Kartoffelsäckchen	<u>34,00</u> <b>66,50</b>
10)	Lachstatar auf Buttermilchmousse an grüner Sauce und kleinem Salatbouquet	18,00
	Kraftbrühe mit Quarknocken	7,00
	<b>Rehnüsschen</b> rosa gebraten mit Wacholderrahmsauce, frischen Pilzen, gefüllter Birne, Gemüse der Saison, 2 hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten	<u>33,00</u> <b>58,00</b>
11)	Ziegenfrischkäse mit Thymian im Brickteig gebacken auf Birnenconfit, Honig-Koriander-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet ●	15,00
	Badisches Festtagssüpple - Kraftbrühe mit Flädle, Eierstich und Butterklößchen	8,00
	<b>Kalbsrücken</b> am Stück gebraten oder als Steak mit Morchelrahmsauce, sautiertem Gemüse der Saison, hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten	<u>31,00</u> <b>54,00</b>

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 12) Getrübefelte Perlhuhnterrine mit Gänsestopfleber<br>auf Portweingelée, karamellisierten Birnenspalten und Salatbouquet   | 22,00              |
| Gebratenes Doradenfilet auf Paprikasahne und feinen Nüdele   | 16,00              |
| <b>Rehrücken</b> rosa gebraten auf Portweinsauce<br>mit Apfel-Preiselbeerragout, Pilzen im Nest<br>Schupfnudeln und Gemüse der Saison  | <u>38,00 76,00</u> |
| 13) Mosaik von gebeiztem Lachs und St. Jakobsmuscheln<br>in Kräutergelée mit Safranmayonnaise und Salatbouquet   | 19,00              |
| Hummerravioli in ihrer Bisque mit kleinen Romanescoröschen   | 20,00              |
| <b>Kalbsfilet</b> in Trüffelsahne<br>mit Gemüse vom Freiburger Markt,<br>hausgemachten Spätzle und Dauphinekartoffeln  | <u>36,00 75,00</u> |
| 14) Im Sesammantel gebratene Gambas auf asiatischem Gemüse<br>und kleinem Salatbouquet   | 18,50              |
| Maiscrèmesuppe mit Croûtons   | 8,00               |
| <b>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</b> auf Orangensauce<br>mit Gemüse vom Freiburger Markt und Kartoffelcrêpes  | <u>32,00 58,50</u> |
| 15) Tapas-Teller mit Fisch und Krustentieren   | 22,00              |
| Tatar von Lachs auf Dillschaum, gebratene St. Jakobsmuschel auf Selleriepurée,<br>Carpaccio von Thunfisch mit Ingwer-Knoblauchmarinade,<br>gefüllte Sepia auf Couscous-Salat, Pulposalat mit Staudensellerie und Paprika |                    |
| Schaumiges Flusskrebssüppchen mit kleinen Hechtklößchen  | 14,50              |
| <b>Seeteufel</b> am Stück mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch gebraten<br>auf Rieslingsauce, Blattspinat und Nüdele  | <u>36,00 72,50</u> |
| 16) <b>Vegetarisches Menü</b>   |                    |
| Renchtäler Frischkäse mit Koriander, Basilikum<br>und Tomatenvinaigrette an Blattsalaten   | 15,00              |
| Vegetarische Suppe (aus Tagesangebot)  | 8,00               |
| <b>Zucchini-puffer</b> mit sahnigem Pilzragout<br>und sautiertem Gemüse der Saison   | <u>22,00 45,00</u> |

#### **Vegetarische Hauptgänge**

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Hausgemachte Ricotta-Ravioli</b> auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten<br>und Parmesancreme   | 22,00 |
| <b>Pfannkuchenroulade</b> mit Spinat Pinienkernen und Gorgonzola gefüllt,<br>Rotweinzwiebeln und frischen Pilzen                                       | 23,00 |
| <b>Pestospaghetti mit gebratenem mediterranem Gemüse,</b><br>Parmesan und geschmorten Kirschtomaten  | 22,00 |
| <b>Zarte Kohlrabiblätter gefüllt</b> mit sautierten Streifen von der Karotte<br>und Zuckerschoten, Morchel-Sherrysahne und gebratenen Kartoffelwürfeln | 23,00 |

***Vegane Gerichte finden Sie auf unserer aktuellen Speisekarte***

## DESSERTS

Crème Caramel mit kleinem Früchtebouquet und Schlagsahne	9,00
Rote Grütze mit Schlagsahne oder hausgemachter Vanillesauce	8,00
Coupe Danmark - Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne- Fruchtsalat mit Maraschino	9,50 8,00
Schwarzwaldbecher – Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Schlagsahne	9,50
Eisbecher mit Früchten - Fruchtsalat, Erdbeer- und Nusseis, Schlagsahne	9,50
Schloßberg-Bömble mit Sauerkirschen und Schlagsahne– Kirschwasserparfait	9,50
Orangeneistorte Grand Marnier mit frischen Früchten	12,00
Zimtparfait mit frischen Früchten	12,00
Eistorte <b>2- bis 3stöckig</b> mit Beerenkompott      pro Person	12,00
Mousse au chocolat mit frischen Früchten	12,00
Sorbet-Variation -3 verschiedene Sorbets mit frischen Früchten garniert-	14,00
Dessert-Variation -Parfait, Sorbet, Mousse mit frischen Früchten	14,00
Apfel-Ofenschlupfer auf Karamellsauce mit Himbeersorbet	12,00
Crème Brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Beeren oder Früchten oder marinierten Orangenfilets	11,00
Vanillerahbömble auf Portweinkirschen mit Schokoladensahne	11,00
Variation von der Erdbeere – saisonal – Parfait, Sorbet, Törtchen, gebackene Erdbeere, Erdbeersalat	15,00
Gefüllter Schokoladentropfen auf marinierten Kumquats und Passionsfruchtsorbet	16,00
Mascaronemousse im Baumkuchenmantel auf marinierter Ananas und Cassissorbet	16,00
Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf roter Fruchtsauce mit frischen Früchten	12,00
Stracciatellaparfait mit exotischen Früchten, Mango-Passionsfruchtsorbet und Fruchtsaucen	12,00
Topfenmousse mit frischer Passionsfrucht, Campari-Zitrusfrüchtegelée mit Limonencreme und Buttermilch-Orangensorbet	13,00
Moccamousse mit karamellisierten Äpfeln und Calvadossorbet	13,00
<b>Dessertbuffet inklusive Käsebrett - ab 30 Personen</b>	<b>19,00</b>
<b>Dessertbuffet ohne Käse - ab 30 Personen</b>	<b>16,50</b>
Crème brûlée, Mousse au chocolat, Panna Cotta, Topfenmousse, Sorbet, Eis, frischen Früchte, Beerenkompott, Saucen, Schlagsahne	
<b>Käseteller oder Käse vom Brett pro Portion</b>	<b>12,00</b>

## W A R M E V O R S P E I S E N

Hechtklößchen auf Blattspinat in Rieslingsauce	1 Stück 9,00
	2 Stück 14,50
Lachs in Blätterteig mit Schnittlauchsabayon	17,80
Gambas Don Alfredo	17,80

## S U P P E N

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	8,50
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	7,50
Maronensuppe mit schwarzem Pfeffer und Trüffel	8,50
Curry-Mangoschaumsüppchen mit kleinem Fischspieß	15,00

## FISCH-HAUPTGERICHTE

<b>Zander im Kartoffelmantel</b> gebraten mit Safransahne auf sautiertem Gemüse	30,00
<b>Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch</b> mit mediterranem Gemüse, Rieslingsauce und Rissolékartoffeln	30,00
<b>Pochierte Edelfische</b> in Schnittlauchsahne auf Blattspinat mit Nüdele	30,00
<b>Pochierter Bachsaibling</b> in Kräuternage auf glasiertem Wurzelgemüse mit Rissolékartoffeln	23,00

## Kleine Snacks zum Apéritif

<b>Buffetkegel ca. 100 Teile</b> mit Zucchini-Roastbeefröllchen, Tomaten-Mozzarella und Melone-Parmasticks oder nach Ihren Wünschen zusammengestellt	320,00
Canapés verschieden belegt mit: Räucherlachs, Lachstatar, Fischterrine, glasierten Schweinemédailles Parmaschinken, Forellenfilet, Käse, Roastbeef, Tomate Mozzarella Gänseleberterrine	5,00 9,80
Kaviar	Preis auf Anfrage
Miniquiche, Käse-Schinkenhörnchen	4,80
Minipizza	pro Person 3,50
Mini-Flammkuchen	pro Person 3,00
Laugenknöpfe 3 Stück pro Person	2,80

## Mitternachtsgerichte

Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage	8,50
Rindfleischsuppe – Rinderbouillon mit Fleisch, Gemüse und Nudeln -	8,50
Ungarische Goulaschsuppe	7,50
Weißwürste mit süßem Händlmaier Senf	1 Paar 8,50
Currywurst	1 Portion 5,50
Käsebrett mit Brot und Butter	pro Person 12,00