



Mittagsmenüs

von 12:00 bis 13:45 Uhr (letzte Bestellung)

Dattler
Schloßbergrestaurant

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
oder
Terrine von Räucherlachs und Meerrettichmousse



Menu 1

Hausgemachte Kürbistortellini mit Walnusspesto
auf glasiertem Spitzkohl, Karotten
und bunten Blattsalaten

26,00

Menu 3

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Entenjus, Gemüse vom Markt
und Kartoffelgratin

35,00

Menu 2

Rehragout badische Art n Wacholdersauce geschmort
mit frischen Pilzen, Preiselbeeren,
hausgemachten Spätzle und Feldsalat

30,00

Menu 4

Kalbsrückensteak mit Portweinsauce,
gebratenen Pilzen, sautiertem Gemüse
und Kartoffelkroketten

37,00

Menu 5

Gebratenes Lachsmédailleon
mit Rieslingsauce, Blattspinat und Kartoffele

33,00



Mandel-Krokant-Parfait mit frischen Früchten

Tagesempfehlung

Rosa gebratene Lammrückenmédailles in der Kräuterkruste
mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

36,00

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen
hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller

24,00

Ein wunderbarer Essensbegleiter - das naturtrübe Hacker Pschorr Münchner Kellerbier Anno 1417

malzig-würzig mit Aromen von Karamell, Honig und Pflaume

0,3 l 3,50 0,4 l 4,20

Unsere Apéritifempfehlung

Holunderblüte & Ingwer alkoholfrei

5 cl Holunderblüten-Ingwersirup,
15cl Soda und Gurkenscheiben,

0,20 l 4,50 €

Prickelnder Apfel alkoholfrei

Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-Hopfau

0,10 l 4,50 €

Wein-Empfehlungen aus der 0,75 l Flasche

2017 Isteiner Kirchberg Gutedel Kabinett trocken

Schloss Istein, Markgräflerland

0,1 l 3,20 € 0,25 l 7,00 € 0,75 l Fl. 20,00 €

2017 Hofgarten Grauburgunder Kabinett trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

0,1 l 4,00 € 0,25 l 9,50 € 0,75 l Fl. 27,00 €

2016 Fabelhaft

Tinto Douro, DDOC, V.N. GAIA Portugal

0,1 l 5,00 € 0,25 l 10,50 € 0,75 l Fl. 29,00 €

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergietabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

Alle Preise in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Vorspeisen

Hausgemachte Gänseleberterrine mit bunten Blattsalaten und Briochetoast Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau	23,00 5cl 6,50
Räucherlachs von der Seite geschnitten mit Sahnemeerrettich, kleinem Salatbukett und Toast	15,50
<u>Vegetarisch</u>	
Ziegenfrischkäse mit Kräutern im Brickteig gebraten an Honig-Koriandervinaigrette, Birnenkompott und Salatbukett	14,00
Gambas Don Alfredo - Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter	17,00

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	6,50	Klare Oxtail mit Sherry	8,50
Badisches Schneckensüpple	8,00	Ungarische Goulaschsuppe	7,50

Hauptgerichte

Pochiertes Lachsmédailon in Safransahne mit Gemüsebouquet und Basmatireis	27,00
Gebratene Edelfischen mit Rieslingsauce, Blattspinat und Nüdele	32,00
Badisches Rahmtöpfle – Schweinemédailles in Rahmsauce mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	24,50
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes Frites und buntem Salatteller	24,50
Rinderrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Ofentomate, Pommes Frites und buntem Salatteller	29,00
Pariser Filet Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise, grünen Bohnen, Pommes Frites und buntem Salatteller	36,00
<u>Vegetarisch / Vegan</u>	
Frittierte Bulgur-Röllchen mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Olivensauce und Blattsalaten	20,00

Desserts

Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Früchten	10,00
Schloßberg-Bömble - Kirschwasserparfait mit Sauerkirschen	8,80
Bananensplit, Banane, Vanilleeis, Schokosauce	8,80
Rote Grütze mit Schlagsahne	7,50
Sorbet-Variation mit frischen Früchten	13,00
Dessert-Variation –Mousse au chocolat, Sorbet und Parfait mit frischen Früchten	13,00