



Mittagsmenüs

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

Dattler
Schloßbergrestaurant

Kraftbrühe mit Flädle



Menu 1

Gebratene Maispolenta mit mediterranem Gemüse
Oliven, Basilikum, Pesto von getrockneten Tomaten
und Blattsalate

26,00

Menu 3

Barbarie-Ente kross gebraten
mit Entenjus, Gemüse vom Markt
und Kartoffelgratin

30,00

Menu 2

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

29,00

Menu 4

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,
Gemüse vom Markt
und Kartoffelkroketten

36,00

Menu 5

Hechtklößchen und gebratene Gambas
an Safransauce mit kleinem Gemüse und Nüdele

30,00



Topfenmousse mit frischen Früchten

Tagesempfehlung

Rosa gebratenes Rehnüsschen auf Wacholdersauce

mit gefüllter Birne, Pilze im Nest, Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

34,00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

mit hausgemachten Spätzle und buntem 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 | 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 | 27,00 €

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 Schneckenüpple	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