



Mittagsmenüs

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

Dattler
Schloßbergrestaurant

Crèmesuppe vom Hokaidokürbis
oder
Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce



Menu 1

Käseomelette mit sautierten Pfifferlingen,
Gemüsebouquet, Kartoffeln
und bunten Blattsalaten

27,00

Menu 3

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

31,00

Menu 2

Rehgeschnetzeltes in Preiselbeer-Pfeffersahne
mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle
und buntem Salatteller

33,00

Menu 4

Rosa gebratener Lammrücken provençale
in der Kräuterkruste mit Lammjus, grünen Bohnen
und Rissolée kartoffeln

38,00

Menu 5

Gebratene Edelfische und Gambas
auf Rieslingsauce mit mediterranem Gemüse und Nüdele

37,00



Hausgemachtes Parfait mit frischen Beeren

Tagesempfehlung

Kaltes Roastbeef bunt garniert mit Sauce Remoulade und Brägele	21,50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	24,00
Spaghetti mit gebratenem Pulpo, Chorizo, Frühlingslauch, Tomate und Blattsalaten	22,00

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 | 4,70 €

Prickelnder Apfel alkoholfrei

Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-Hopfau

0,10 l | 4,50 €

Champagner

Pommery Brut Rosé Royal

0,1 l | 13,00 €

Wein-Empfehlungen aus der 0,75 l Flasche

2018 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 €

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergentabelle, 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