



# Mittagsmenüs

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

*Dattler*  
*Schloßbergrestaurant*

Kraftbrühe mit Flädle  
oder  
Ziegenkäsecreme mit Grillgemüse und Balsamicovinaigrette



## Menu 1

Risotto mit Ruccola, gebratenen Pilzen,  
Broccoli, Möhren, geschmorten Tomaten,  
Parmesan und bunten Blattsalaten

27,00

## Menu 3

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

32,00

## Menu 2

In Rosmarin gebratene Poulardenbrust  
mit Pommerysenf-Sahnesauce, Gemüsevariationen  
und Kartoffelkroketten

31,00

## Menu 4

Rosa gebratenes Lammnüsschen provençale  
in der Kräuterkruste mit Lammjus, grünen Bohnen  
und gebratener Polenta

36,00

## Menu 5

Kabeljaumédailon in Thymianbutter gebraten  
auf mediterranem Gemüse, Basilikumsahne  
und Rissoléekartoffeln

39,00



Mousse au Chocolat & Himbeersorbet

---

## Tagesempfehlung

### Bachsaibling pochiert mit Rieslingsahne

kleiner Gemüsevariation und Nüdele

24,00

### Kalbsrückensteak rosa gebraten

auf Morchelrahmsauce mit Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle

31,00

Bitte beachten Sie, dass wir eine Serviceentgelt von 3,50 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

Ein wunderbarer Essensbegleiter - das naturtrübe Hacker Pschorr Münchner Kellerbier Anno1417

malzig-würzig mit Aromen von Karamell, Honig und Pflaume

0,3 | 3,50 0,4 | 4,20

### Unsere Apéritifempfehlung

#### Holunderblüte & Ingwer alkoholfrei

5 cl Holunderblüten-Ingwersirup,  
15cl Soda und Gurkenscheiben

0,20 | 4,70 €

#### Prickelnder Apfel alkoholfrei

Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-Hopfa

0,10 | 4,50

### Wein-Empfehlungen aus der 0,75 l Flasche

2018 Hofgarten Grauburgunder Kabinett trocken  
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

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

2016 Tenuta Frescobaldi Di Castiglioni

Marchesi de' Frescobaldi, Toscana IGT

0,1 | 5,90 € 0,25 | 14,50 € 0,75 | Fl. 42,00 €

---

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 <b>Gänseleberterrine</b> mit bunten Blattsalaten und Briochetoast	23,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau	5cl 6,90
<b>Räucherlachs von der Seite geschnitten</b> mit Sahnemeerrettich, kleinem Salatbukett und Toast	16,00
<b><u>Vegetarisch</u></b>	
<b>Ziegenfrischkäse mit Kräutern im Brickteig gebraten</b> an Honig-Koriandervinaigrette, Birnenkompott und Salatbukett	14,50
<b>Gambas Don Alfredo</b> - Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter	17,80

## Suppen

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

## Hauptgerichte

<b>Pochiertes Lachsmédailleon in Safransahne</b> mit Gemüsebouquet und Basmatireis	28,00
<b>Gebratene Edelfischen</b> mit Rieslingsauce, Blattspinat und Nüdele	34,00
<b>Badisches Rahmtöpfele – Schweinemédailleons in Rahmsauce</b> mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	26,00
<b>Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte</b> mit Pommes Frites und buntem Salatteller	26,00
<b>Rinderrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter,</b> Ofentomate, Pommes Frites und buntem Salatteller	30,00
<b>Pariser Filet Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise,</b> grünen Bohnen, Pommes Frites und buntem Salatteller	38,00
<b><u>Vegetarisch / Vegan</u></b>	
<b>Frittierte Bulgur-Röllchen</b> mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Olivensauce und Blattsalaten	21,00

## Desserts

<b>Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet</b> und frischen Früchten	11,00
<b>Schloßberg-Bömble</b> - Kirschwasserparfait mit Sauerkirschen	8,80
<b>Bananensplit,</b> Banane, Vanilleeis, Schokosauce	8,80
<b>Rote Grütze</b> mit Schlagsahne	7,50
<b>Sorbet-Variation</b> mit frischen Früchten	13,00
<b>Dessert-Variation</b> –Mousse au chocolat, Sorbet und Parfait mit frischen Früchten	13,00