



seit 1882 **DATTLER** 142 Jahre

Schlossbergrestaurant

Am Schlossberg 1 - 79104 Freiburg im Breisgau
Telefon 0761 13 71 70-0 Fax 0761 13 71 70-10
www.dattler.de - e-mail: info@dattler.de

Ruhetage: Montag und Dienstag

Unsere Sommermenüs 2025

(nur zur Vorbestellung von Juni bis August)

Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menu aus. Nur dann sind auch diese Menu-Preise gültig.
Die Preise verlieren mit dem Erscheinen einer neuen Liste ihre Gültigkeit.
Gültig für Veranstaltungen ab 1.6.2025

Sommermenü 1

Hausgebeizter Wildlachs mit süß-sauer eingelegten Gurken,
Rote Beete Vinaigretten und sommerlicher Salat

Gazpacho Andaluz

Rosa gebratener Kalbsrücken, sahnige Pfifferlinge,
Marktgemüse und Spätzle

Holunderblütenparfait & Himbeersorbet mit frischen Beeren

4-Gang 77 € / 3-Gang ohne Suppe 72 € / 3-Gang ohne Vorspeise 61 €

Sommermenü 2

Rindertatar asiatischer Art, Ingwer Soja Vinaigrette, marinierte Avocado

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Creme fraîche

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Honig glasiert, Cassis-Jus,
Pfannengemüse und Basmatireis

Mango-Joghurtmousse & Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren

4-Gang 74 € / 3-Gang ohne Suppe 69 € / 3-Gang ohne Vorspeise 59 €

Sommermenü 3

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße, Kapern, Salbei und schwarzer Pfeffer

Kaltes Melonensüppchen mit Portwein
und kross gebratenen Parmaschinken-Streifen

Rosa gebratener Lammrücken mit mediterraner Kruste überbacken
an Ratatouille & cremiger Polenta

Topfenmousse & Himbeersorbet mit Nektarinen-Ragout

4-Gang 81 € / 3-Gang ohne Suppe 76 € / 3-Gang ohne Vorspeise 65 €

Sommermenü 4

Roh marinierte Thunfischscheiben mit Ingwer, Knoblauch und Sesam
Teriyaki- Mayonnaise und marinierte Zuckerschoten

Tomatensuppe mit Zitronengras, Limette und Curry

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rieslingsauce,
mediterranes Gemüse und Rissolé-Kartoffeln

Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Beeren

4-Gang 79 € / 3-Gang ohne Suppe 74 € / 3-Gang ohne Vorspeise 63 €

Sommermenü 5 (fleischlos)

Wildkräutersalat mit Avocado, Tomate, Oliven und Büffel Mozzarella

Klare Petersilienwurzelsuppe mit Grießklößchen und Gemüse

Lasagne mit mediterranem Gemüseragout gefüllt,
Basilikum-Pesto und Parmesan

Dessert wie Hauptmenü

4-Gang 69 € / 3-Gang ohne Suppe 64 € / 3-Gang ohne Vorspeise 55 €

Auswahlmenü 6

Dieses Auswahlmenü bieten wir für Gruppen bis maximal 30 Personen an.

Die Anzahl der benötigten Hauptgänge teilen Sie uns bis spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung mit.

Beim Hauptgang werden nur Beilagen nachgereicht.

Hausgebeizter Wildlachs mit süß-sauer eingelegten Gurken,
Rote Beete Vinaigretten und sommerlicher Salat

Klare Petersilienwurzelsuppe mit Grießklößchen und Gemüse

Hauptgang zur Wahl

Rosa gebratener Kalbsrücken, sahnige Pfifferlinge, Marktgemüse und Spätzle

oder

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rieslingsauce,
mediterranes Gemüse und Rissolé-Kartoffeln

oder

Lasagne mit mediterranem Gemüseragout gefüllt, Basilikum-Pesto und Parmesan

Holunderblütenparfait & Himbeersorbet mit frischen Beeren

4-Gang 77 € / 3-Gang ohne Suppe 72 € / 3-Gang ohne Vorspeise 61 €

(mit vegetarischem Hauptgang -5 €)