



Dattler

Schloßbergrestaurant

SPARGELKARTE

€

VORSPEISEN

Spargelsalat mit Tomaten in Olivenöl und Parmaschinken	18,00
Warmer Stangenspargel mit Räucherlachs, Kartoffele und Sauce Hollandaise	19,00

SUPPEN

Spargelcrèmesuppe mit Spargeleinlage	8,50
Klare Spargelbrühe mit Spargeleinlage	8,00

HAUPTGERICHTE

Portion Mengener Stangenspargel mit Sauce hollandaise oder Bröselbutter und Kratzete oder Kartoffeln	29,00
mit gemischtem, gekochtem oder Schwarzwälder Schinken	+ 8,50
mit paniertem Schweineschnitzel	+ 8,50
mit Parma- und Schwarzwälder Schinken	+ 10,00
mit kleinem Kalbsrückensteak	+ 15,00
mit rosa gebratenen Tournedos vom Rinderfilet	+ 18,00
mit gebratenem Lachs	+ 14,00

Süßer Abschluss

Erdbeeren mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	9,50
--	------

Unsere Weinempfehlung zu den Spargelgerichten 0,75 l

2021 Silvaner Kabinett trocken , Weinhaus Joachim Heger, Ihringen	31,00
<i>Duft von Zitrusfrüchten, Limetten und Kiwi, Stachelbeere und weiteren Aromen von grünem Obst</i>	
2021 Fasskollektion #1 Weißburgunder Qualitätswein trocken	
Weingut Martin Räßle, Oberrotweil	32,00
<i>Traube wächst auf Kaiserstühler Vulkanwitterungsgestein und Kalk, handgelesen, nicht entrappt, Traubenpressung in gebrauchtem Holz</i>	

Alkoholfreier Essensbegleiter aus der Manufaktur Jörg Geiger

Sauvignon Blanc / Mirabelle / Blüten	0,1 l 5,50	0,75 l 31,00
---	--------------	----------------