



Dattler

Schloßbergrestaurant

	€
Vorspeisen	
Mit asiatischen Gewürzen gebeizter Lachs	
Miso-Mayonnaise, süß-sauer eingelegtes Gemüse und Frühlingsalate	19,00
Hausgemachte Gänseleberterrine	
Quittengelee, Salatbouquet und warmen Briochetoast	26,00
Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Ruländer Trockenbeerauslese 5 cl	8,50
<u>Unsere fleischlose Vorspeise:</u>	
Frühlingsalate mit Büffelmozzarella, Artischocken, Kirschtomaten, Oliven, Wachteleier und geröstete Brotwürfel	17,00
<u>Unsere vegane Vorspeise:</u>	
Tatar von gegrillter Aubergine mit Paprika, Oliven und Koriander an Tahini-Sauce und Blattsalaten	17,00
Zwischengerichte	
Hechtklößchen auf Blattspinat und Safran-Gemüsesahne	19,50
Gambas Don Alfredo – pikant gewürzt mit Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter	19,50
Suppen	
Veganes Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel	9,00
Oxtail mit altem Sherry	9,00
Kraftbrühe mit Flädle	7,50
Fleischloser Hauptgang	
Hausgemachte Parmesan-Kartoffelgnocchi mit geschmorter junger Roter Bete, Frühlingsgemüse und cremiger Sauce von gerösteten Haselnüssen	29,00
Veganer Hauptgang	
Gebratener Linsen-Maistaler auf Zucchini-Paprikagemüse mit gebackenen Süßkartoffel-Teigtaschen und Currysauce	29,00



Unsere Fleischklassiker

€

Die Spezialität des Hauses:

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste mit reduzierter Lammjus, Böhnchen und cremiger Polenta	39,00
Rosa gebratenes Filet-Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise, glasierten Böhnchen und Pommes frites	42,00
In Burgundersauce geschmortes zartes Ochsenbäckle mit süß-sauren Perlzwiebeln, Frühlingsgemüse und Tagliatelle	34,00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Entenjus, Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin	34,00
Das Lieblingsgericht unserer Gäste: Badisches Rahmtöpfle —Schweinefiletmédailles mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	31,00

Fischgericht

In Olivenöl confiertes Skreimédailon (Wanderkabeljau) mit Sobrasada-mallorquinischer Wurst- auf Zucchinispaghetti, Tomatenjus und gebratene Kartoffelwürfel	36,00
--	-------

Süßes Finale

Schloßberg-Bömbke -Kirschwasserbömbke- mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	9,50
Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Früchten	12,00
Gratiniertes Passionsfruchtparfait auf Himbeercoulis mit Sorbet und frischen Früchten	12,50
Dessert-Variation drei verschiedene Desserts mit frischen Früchten	14,50
vegan Veganes Törtchen mit Ananas-Kokos-Sorbet und Aprikosenragout	14,50

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

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und / oder fragen Sie nach unserer Allergientabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

-
- | | |
|----|---|
| 1) | mit Farbstoff |
| 2) | mit Konservierungsstoff |
| 3) | mit Süßungsmittel |
| 4) | mit Phosphat |
| 5) | mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker |
| 9) | chininhaltig |

- | | |
|----|---------------------------------|
| 6) | geschwärzt |
| 7) | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 8) | coffeinhaltig |