



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

Wintermenüs 2024

(von Mitte November bis Mitte Februar)

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 1.11.2024

Wintermenü 1

Feldsalat Winzerin Art, Kartoffeldressing, Trauben, Speck, Croutons

Kürbiscrèmesuppe

Barbarie-Ente krossgebraten, Entenjus, glasierte Maronen,
gefüllter Apfel, Rotkraut und Kartoffelklöße

Kokosmousse auf Schokocookie

mit Passionsfruchtschaum und Cassis-Sorbet

69 €

(3-Gang ohne Suppe 62 € / ohne Vorspeise 58 €)

Wintermenü 2

Auberginenröllchen mit Walnusscreme gefüllt, Granatapfel, Humos, Feldsalat

Klares Süppchen vom Hokkaidokürbis, Kürbiskern-Quarkklößchen

Hirschrückenmedaillon mit Pilzmantel im Wirsingblatt gebraten, Preiselbeerapfel,
Wildjus, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffel-Specktaler

Schokoladentörtchen „Opéra“ auf Knusperboden

mit Aprikosenragout & Cassis-Sorbet

79 €

(3-Gang ohne Suppe 72 € / ohne Vorspeise 64 €)

Wintermenü 3

Thunfischtatar mit Miso-Mayonnaise und fermentiertem asiatischem Gemüse

Badische Festtagssuppe

In Portweinjus geschmortes Kalbsbäckle und rosa gebratenes Kalbsfilet Medaillon,
glasierte Karotten, Broccoli und Tagliatelle

Warme Birnen-Marzipan-Tarte

mit Cassis-Sabayon & Nougatmousse

82 €

(3-Gang ohne Suppe 75 € / ohne Vorspeise 65 €)

Wintermenü 4

Gebackene Parmesanecken, Avocado, Tomaten, Schnittlauch-Joghurt Soße & Feldsalat

Maronensuppe mit Trüffelöl und schwarzem Pfeffer

Rosa gebratenes Entrecote unter einer Rindermark-Kruste, Madeirasoße, mediterranes Gemüse und Selleriepüree

Chia-Crème mit Mango-Sauce

an Ananasragout und Himbeersorbet **76 €**

(3-Gang ohne Suppe 69 € / ohne Vorspeise 61 €)

Wintermenü 5

Feldsalat mit Kürbisspalten aus dem Ofen, gebratener Ziegenkäse & Schalottenmarmelade

Perlhuhn- Consommé mit gefüllter Morchel und Gemüseperlen

Zanderfilet in Thymianbutter gebraten mit Kürbispüree, sahnige Berglinsen, Balsamicojus und Speckchip

Christstollenmousse und Nougat Parfait

auf Granatapfelsauce mit Mangosorbet **82 €**

(3-Gang ohne Suppe 74 € / ohne Vorspeise 67 €)

Vegetarisches Wintermenü

Ziegenfrischkäse im Brickteig gebraten, Birnenconfit, Honig-Koriander-Vinaigrette und Feldsalat

Blumenkohlcremesuppe mit Zitronenöl

Rote Beete Gnocchi, gedünsteter Lauch, Jus von der Beete und frischer Meerrettich

Dessert wie Hauptmenü **69 €**

(3-Gang ohne Suppe 62 € / ohne Vorspeise 53 €)

Unsere Getränkepaket zu Ihrem Menü

Servicepauschale inklusive Glühwein/alkoholfreiem Punsch, ausgewählte Weine aus der 0,75 l Flasche, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee, Espresso für maximal 5 Std. (*KEINE Longdrinks und Schnäpse*)

45,00 € pro Person



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

Auswahlmenu

***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.***

Feldsalat Winzerin Art / Kartoffeldressing / Trauben / Speck / Croûtons
(für Vegetarier und Veganer ohne Speck)



Blumenkohlcremesuppe mit Zitronenöl



Hauptgänge zur Wahl

Rosa gebratenes Entrecote unter einer Rindermark-Kruste
Madeirasoße / mediterranes Gemüse & Selleriepüree

oder

Zanderfilet in Thymianbutter gebraten
Kürbispüree / sahnige Berglinsen / Balsamicojus & Speckchip

oder

Rote Beete Gnocchi / gedünsteter Lauch,
Jus von der Beete / frischer Meerrettich
vegan



Schokoladentörtchen „Opéra“ / Knusperboden
Aprikosenragout / Cassis-Sorbet

4-Gänge 74 €

3-Gänge ohne Suppe 66 € 3 Gänge ohne Vorspeisen 62 €
mit vegetarischem Hauptgang abzüglich 9 €

Unsere Getränkepaket zu Ihrem Menü

Servicepauschale inklusive Glühwein/alkoholfreiem Punsch,
ausgewählte Weine aus der 0,75 l Flasche, Mineralwasser,
alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee, Espresso
für maximal 5 Std. (*KEINE Longdrinks und Schnäpse*)

45,00 € pro Person