



Döttelbacher Mühle

Hotel • Restaurant • Café

★ ★ ★

À-la-carte | Winter 2022

Vorspeisen...

Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Salatbouquet & Baguette	13,20 €
Feines Rindercarpaccio mit Walnüssen und Parmesanspäne	12,80 €
Vitello Tonnato feine Kalbfleischscheiben, Thunfischsauce & Kapern	12,50 €
Mit Tannenhonig überbackener Ziegenkäse mit Feigensenf & Salatbouquet	12,50 €

Suppen...

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse überbacken	6,80 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle	5,00 €
Renchtäler Räucherforellenrahmsuppe mit Forellenwürfel	5,80 €

Salate...

Beilagensalat	6,00 €
Salatteller	8,00 €
Bunte Salatplatte mit...	Als Vorspeise
...gebratenen Geflügelstreifen	15,50 € (12,50€)
...gebratenen Maultaschen	15,50 € (12,50€)
...gegrillten Riesengarnelen	16,80 € (13,50€)

Lust auf Nudeln oder Veggie?

Als Vorspeise

Steinpilzravioli in Olivenöl mit Kräuterpesto & Parmesan	14,20 € (11,80€)
Kräuter-Sahnespaghetti mit Kirschtomaten, Champignons & Parmesan	12,50 € (10,00€)
Renchtäler Käsespätzle mit Röstzwiebeln & frische Kräuter	11,80 € (9,50€)

Gutes vom Fisch...

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat & Dampfkartoffeln	23,50 €
Pochierte Forellenfilets auf buntem Marktgemüse mit Rieslingsauce & Bandnudeln	23,00 €
Forellenfilets...	
...“Müllerin Art“ mit Dampfkartoffeln	22,50 €
...“gebacken“ mit Remouladensauce & Dampfkartoffeln	22,50 €

Beliebt bei unseren Stammgästen...

Schwabenpfännle Schweinefilets in Sahnesauce mit Champignons & hausg. Spätzle	19,20 €
Renchtäler Holzfällersteak mit Grillspeck, Rührei, Bohnen & Bratkartoffeln	17,50 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln	17,20 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	14,00 €

Noch mehr Gutes...

Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250g) vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln und Pommes frites	24,80 €
Geschmorte Rinderbäckle in Spätburgundersauce mit Gemüse & Kroketten	18,50 €
Schweinefiletmedaillons in weißer Pfeffersauce mit Speckbohnen & Röstitalern	19,20 €
Glacierter Kalbsrahmbraten mit Champignons, Gemüse & Kroketten	19,50 €
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen, Gemüse & hausgemachte Spätzle	23,20 €
Hirschahneragout „St. Hubertus“ in badischem Rotwein geschmort mit Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle	19,20 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchtesauce mit Basmatireis	16,90 €

Liebe Gäste,

**Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden
und müssen laut Gesetz von 1998 auch in Speisekarten aller Gastronomiebetriebe abgedruckt werden.**

**Die in unseren Speisen vorkommenden Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:
1 Farbstoffe/ 2 Konservierungsstoffe/ 3 Antioxidationsmittel/ 4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt/ 6 Süßungsmittel/ 7 Phosphat/ 8 Nitritpökelsalz**

**Selbstverständlich
erhalten Sie auf Wunsch
diese Karte auch gerne mit dem
gesetzlich vorgeschriebenem Nachweis der kennzeichnungspflichtigen Allergene.**

Mal was anderes...

Kürbis-Currysuppe mit Bananen und Kernöl **5,80 €**



Knackiger Feldsalat Elsäßer Art mit Speck und Kracherle **8,50 €**

***Knackiger Feldsalat in Honig-Balsamikodressing
mit gebratenem Forellenfilet Speck und Kracherle*** **15,80 €**

***Mild gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce
dazu hausgemachte Spätzle*** **18,20 €**



***Weich geschmorter Rahmsauerbraten nach
„Oma Hilde’s Rezept“, in Spätburgundersauce, Preiselbeeren
und breite Nudeln*** **19,50 €**

***Barbarie Entenbrust in Cassissauce mit Maronen, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen*** **23,80 €**

***Warmes Schokoküchle und Vanilleeis mit Mango
auf Fruchtsauce***



6,50 €

Apfelküchle mit Vanillesauce



6,50 €