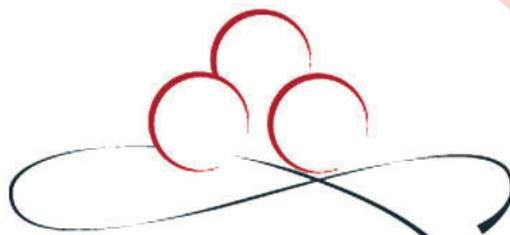




Mit saisonaler Karte
„Spargel -
lecker zubereitet“



Döttelbacher Mühle

Hotel • Restaurant • Café

★ ★ ★

À-la-carte Frühling 2024

Vorspeisen...

Charentais Melone mit Schwarzwälder Schinken	12,80 €
Tomate Mozzarella in Balsamiko-Olivenöltunke	13,50 €
Feines Rindercarpaccio mit Walnüssen und Parmesanspäne	14,80 €
Mit Tannenhonig überbackener Ziegenkäse mit Feigensenf & Salatbouquet	14,20 €

Suppen...

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse überbacken	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle	5,50 €
Renchtäler Räucherforellenrahmsuppe mit Forellenwürfel	6,00 €

Salate...

Beilagensalat	6,50 €
Salatteller	8,50 €
Bunte Salatplatte mit...	Als Vorspeise
...gebratenen Geflügelstreifen oder Maultaschen	16,20 € (13,00€)

Lust auf Nudeln oder Veggie?

Als Vorspeise

Steinpilzravioli in Olivenöl mit Kräuterpesto & Parmesan	14,80 € (11,90€)
Kräuter-Sahnenudeln mit Kirschtomaten, Champignons & Parmesan	12,90 € (10,50€)
Renchtäler Käsespätzle mit Röstzwiebeln & frische Kräuter	12,20 € (10,00€)

Gutes vom Fisch...

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat & Dampfkartoffeln	23,80 €
Pochierte Forellenfilets auf buntem Marktgemüse mit Rieslingsauce & Bandnudeln	23,50 €
Forellenfilets...	
...“Müllerin Art“ mit Dampfkartoffeln	23,20 €
...“gebacken“ mit Remouladensauce & Dampfkartoffeln	23,20 €

Beliebt bei unseren Stammgästen...

Schwabenpfännle Schweinefilets in Sahnesauce mit Champignons & hausg. Spätzle	21,50 €
Renchtäler Holzfällersteak mit Grillspeck, Rührei, Bohnen & Bratkartoffeln 8	19,50 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln 8	18,20 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	14,50 €

Noch mehr Gutes...

Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250g) vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln und Pommes frites	26,20 €
Schweinefiletmedaillons in weißer Pfeffersauce mit Speckbohnen & Röstitalern 8	21,50 €
Hirschahneragout „St. Hubertus“ in badischem Rotwein geschmort mit Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle	21,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchtesauce mit Basmatireis	17,50 €

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.**

Was die Saison hergibt....

Vorspeisen

Spargel-Melonensalat in Balsamico-Honigdressing & Serrano-Schinken	13,50 €
Spargel mit Kräutervinaigrette & Räucherlachsrosen mit Sahnemeerrettich	14,80 €
Spargel-Shrimpsragout auf Bandnudeln	12,50 €

Suppen

Spargelcremesuppe	5,50 €
Bärlauchcremesuppe mit Kassler	5,80 €



Badischer Spargel mit....

.....Rumpsteak	33,50 €
.....gebratene Forellenmedaillons	31,00 €
....im Schinken-Pfannkuchenmantel	26,50 €
.....gemischter Schinkenplatte (gekochter Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Serrano Schinken)	28,50 €
.....Schweineschnitzel „Wiener Art“	25,50 €
.....Natur	22,00 €

Dazu servieren wir

Sauce Hollandaise, Dampfkartoffeln oder Pfannkühle

Spargel mal anders.....

Das Lieblingsgericht vom Chef

Stangenspargel im Pfannkuchenmantel mit
gegrillten Riesengarnelen, Zanderfilet & Sauce Hollandaise

37,50 €