



Mit saisonaler Karte  
*„Herbstlich  
genießen“*



Döttelbacher Mühle

Hotel • Restaurant • Café



*À-la-carte Herbst/Winter 2024*

## Vorspeisen...

|   |         |
|---|---------|
| 6 gegrillte Riesengarnelen, Chili-Knoblauchöl, Baguette               | 16,50 € |
| Feines Rindercarpaccio mit Walnüssen und Parmesanspäne                | 15,40 € |
| Mit Tannenhonig überbackener Ziegenkäse mit Feigensenf & Salatbouquet | 14,80 € |
| Shrimpssalat, Ananas, Champignons, Cocktailsauce, Baguette            | 13,80 € |

## Suppen...

|  |        |
|--|--------|
| Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse überbacken | 6,50 € |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle             | 5,80 € |
| Renchtäler Räucherforellenrahmsuppe mit Forellenwürfel   | 6,20 € |

## Salate...

|   |                  |
|---|------------------|
| Beilagensalat                                   | 6,50 €           |
| Salatteller                                     | 9,00 €           |
| Bunte Salatplatte mit...                        | Als Vorspeise    |
| ...gebratenen Geflügelstreifen oder Maultaschen | 17,50 € (14,00€) |

## Lust auf Nudeln oder Veggie?

Als Vorspeise

|   |                  |
|---|------------------|
| Steinpilzravioli in Olivenöl mit Kräuterpesto & Parmesan      | 15,10 € (12,10€) |
| Kräuter-Sahnenudeln mit Kirschtomaten, Champignons & Parmesan | 13,60 € (11,00€) |
| Renchtäler Käsespätzle mit Röstzwiebeln & frische Kräuter     | 12,80 € (10,50€) |

## Gutes vom Fisch...

|  |         |
|--|---------|
| Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat & Dampfkartoffeln                       | 24,50 € |
| Pochierte Forellenfilets auf buntem Marktgemüse mit Rieslingsauce & Bandnudeln | 24,20 € |

### Forellenfilets...

|   |         |
|---|---------|
| ...“Müllerin Art“ mit Dampfkartoffeln               | 23,80 € |
| ...“gebacken“ mit Remouladensauce & Dampfkartoffeln | 23,80 € |

## Beliebt bei unseren Stammgästen...

|   |         |
|---|---------|
| Schwabenpfännle Schweinefilets in Sahnesauce mit Champignons & hausg. Spätzle | 22,80 € |
| Renchtäler Holzfällersteak mit Grillspeck, Rührei, Bohnen & Bratkartoffeln 8  | 19,80 € |
| Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln 8                           | 18,80 € |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites                                 | 15,00 € |

## Noch mehr Gutes...

|  |         |
|--|---------|
| Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250g) vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln und Pommes frites | 26,80 € |
| Schweinefiletmedaillons in weißer Pfeffersauce mit Speckbohnen & Röstitalern 8   | 22,20 € |
| Hirschahneragout „St. Hubertus“ in badischem Rotwein geschmort mit Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle                   | 22,80 € |
| Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchtesauce mit Basmatireis  | 18,50 € |

**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.**

## Herbstlich genießen.....

Kürbis-Currrysüpple mit Bananen und Kernöl 6,20 €

Knackiger Feldsalat mit Speck und Kracherle 8,50 €

Knackiger Feldsalat mit rosa gebratener Entenbrust 17,80 €

Geschmorter Rahmsauerbraten nach  
Oma Hilde'S Rezept, Bandnudeln, Preiselbeeren 21,50 €

Hirschmedaillons in Wacholderrahm,  
Kroketten, Preiselbeeren 27,80 €

Rosa gebratene Entenbrust in Casissauce,  
bunter Gemüsemix, Kroketten 24,20 €

