



Döttelbacher Mühle

Hotel • Restaurant • Café

★★★

À-la-carte Winter

Vorspeisen...

6 gegrillte Riesengarnelen, Chili-Knobauchöl, Baguette	16,50 €
Feines Rindercarpaccio, Walnüssen, Parmesanspäne	16,00 €
Mit Tannenhonig überbackener Ziegenkäse mit Feigensenf & Salatbouquet	15,50 €
Räucherlachs und Forellenfilet, Salatbouquet, Sahnemeerrettich	16,00 €

Suppen...

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse überbacken	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle	5,80 €
Kürbis-Currysüpple mit Bananen und Kernöl	6,00 €
Renchtäler Räucherforellenrahmsuppe mit Forellenwürfel	6,20 €

Salate...

Beilagensalat	7,00 €
Salatteller	9,50 €
Bunte Salatplatte mit...	Kleine Portion
...gebratenen Geflügelstreifen oder Maultaschen	18,50 € (14,80€)

Lust auf Nudeln oder Veggie?

Kleine Portion

Steinpilzravioli in Olivenöl mit Kräuterpesto, Parmesan	16,00 € (13,00€)
Sahnenudeln, Blattspinat, Champignons, Parmesan	14,50 € (12,00€)
Renchtäler Käsespätzle mit Röstzwiebeln & frische Kräuter	13,50 € (11,00€)

Gutes vom Fisch...

Gebratenes Zanderfilet,Blattspinat,Dampfkartoffeln	25,00 €
Pochierte Forellenfilets, buntes Marktgemüse, Rieslingsauce, Bandnudeln	25,00 €

Forellenfilets...

... „Müllerin Art“ mit Dampfkartoffeln	24,00 €
... „gebacken“, Remouladensauce,Dampfkartoffeln	24,00 €

Beliebt bei unseren Stammgästen...

Schwabenpfännle Schweinefilets,Sahnesauce,Champignons,hausg. Spätzle	23,50 €
Renchtäler Holzfällersteak schweinerückensteak,Grillspeck,Rührei, Bohnen, Bratkartoffeln 8	21,00 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken,Bratkartoffeln 8	19,50 €
Paniertes Schweineschnitzel,Pommes frites	15,00 €

Noch mehr Gutes...

Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250g) vom Grill,hausgemachter Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln,Pommes frites	27,50 €
Schweinefiletmedaillons in weißer Pfeffersauce,Speckbohnen,Röstitaler 8	23,50 €
Hirschsahneragout „St. Hubertus“ in badischem Rotwein geschmort Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle	24,00 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet,Curry-Früchtesauce, Basmatireis	20,50 €

Liebe Gäste,

***Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden
und müssen laut Gesetz von 1998 auch in Speisenkarten 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.***



Unsere Chefempfehlung

Aperitif

Hausmarke Sekt „Oberkircher Pinot Trocken“ mit
Mandarinen
oder
Blutorange
0,125ltr 6,00 €

Weinempfehlung

Oberkircher Winzer Ortenau
Merlot QBA
7,50 ¼ ltr

Wintermenü

Feldsalat, Speck, Kracherle

Rahmsauerbraten Art des Hauses,breite Nudeln,Preiselbeeren

Mousse au chocolat,Passionsfruchtrahmeis,
Mango-Ananassalat

39,50 €

Knackiger Feldsalat,Speck,Kracherle 9,50 €

Knackiger Feldsalat,Granatapfelkerne,Parmesanspäne 9,50 € 

Knackiger Feldsalat,gebratene Entenbrust 19,50 €

Geschmorte Rinderbäckle,Gemüsemix,Kroketten 26,50 €

Rosa gebratene Entenbrust,Cassisauce,Apfelrotkohl,
geschmälzte Kartoffelknödel 25,00 €