



Döttelbacher Mühle

Hotel • Restaurant • Café

★ ★ ★

À-la-carte | Herbst 2022

Vorspeisen...

Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Salatbouquet & Baguette	12,50 €
Feines Rindercarpaccio mit Walnüssen und Parmesanspäne	12,20 €
Vitello Tonnato feine Kalbfleischscheiben, Thunfischsauce & Kapern	11,60 €
Mit Tannenhonig überbackener Ziegenkäse mit Feigensenf & Salatbouquet	11,50 €

Suppen...

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons & Käse überbacken	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle	4,80 €
Renchtäler Räucherforellenrahmsuppe mit Forellenwürfel	5,20 €

Salate...

Beilagensalat	6,00 €
Salatteller	7,80 €
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	13,50 € (11,80€)
Kräuter-Sahnespaghetti mit Kirschtomaten, Champignons & Parmesan	12,20 € (10,00€)
Renchtäler Käsespätzle mit Röstzwiebeln & frische Kräuter	11,50 € (9,50€)

Gutes vom Fisch...

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat & Dampfkartoffeln	22,80 €
Pochierte Forellenfilets auf buntem Marktgemüse mit Rieslingsauce & Bandnudeln	21,50 €
Forellenfilets...	
...“Müllerin Art“ mit Dampfkartoffeln	21,20 €
...“gebacken“ mit Remouladensauce & Dampfkartoffeln	21,20 €

Beliebt bei unseren Stammgästen...

Schwabenpfännle Schweinefilets in Sahnesauce mit Champignons & hausg. Spätzle	18,90 €
Renchtäler Holzfällersteak mit Grillspeck, Rührei, Bohnen & Bratkartoffeln	17,00 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln	16,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	13,50 €

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	18,20 €
Schweinefiletmedaillons in weißer Pfeffersauce mit Speckbohnen & Röstitalern	19,20 €
Glacierter Kalbsrahmbraten mit Champignons, Gemüse & Kroketten	18,50 €
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen, Gemüse & hausgemachte Spätzle	22,80 €
Hirschahneragout „St. Hubertus“ in badischem Rotwein geschmort mit Preiselbeeren & hausgemachten Spätzle	18,50 €
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

5,20 €



Knackiger Feldsalat Elsäßer Art mit Speck und Kracherle

6,50 €

Knackiger Feldsalat in Honig-Balsamikodressing
mit gebratenem Forellenfilet Speck und Kracherle

15,80 €

Mild gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce



dazu hausgemachte Spätzle

17,50 €

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

17,80 €



Warmes Schokoküchle und Vanilleeis mit Mango
auf Fruchtsauce

6,50 €



Apfelküchle mit Vanillesauce

6,50 €