

Döttelbacher Mühle

Hotel • Restaurant • Café

★ ★ ★

Speisekarte

Herbst & Winter 2018/2019

Vorspeisen

Feines Carpaccio vom Renchtäler Weiderind in Balsamicotunke mit Walnüssen und frischen Parmesanspänen	12,80 €
Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, auf Bauernrösti und Salatbouquet	11,80 €
Gebackene Champignons mit Knoblauch-Kräuterdip und Salatbouquet	7,20 €
Überbackener Ziegenkäse mit Tannenhonig und Salatbouquet	8,90 €

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle (4)	4,10 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,80 €
Renchtäler Forellenrahmsuppe mit Räucherforellenwürfeln und Sahnehäubchen (8)	4,80 €
Kürbis-Currysuppe mit Bananen und Kürbiskernöl	4,80 €

Salate

Kleiner Beilagensalat mit Hausvinaigrette (2/5/6)	5,20 €
Bunter Salatteller mit Hausvinaigrette (2/5/6)	6,00 €
Große Salatplatte, ebenfalls mit Hausvinaigrette (2/5/6) ...dazu gebratene Geflügelstreifen	13,20 €
...dazu gebratene Mault- und Kartoffeltaschen	13,80 €
Knackiger Feldsalat Elsässer Art mit Speck und Kracherle	6,50 €
Knackiger Feldsalat mit krossem Speck, Kracherle und rosa gebratenen Entenbruststreifen	14,90 €

Nudel- und vegetarische Gerichte

Spaghetti in Kräuterpesto mit gegrillte Riesengarnelen, glasierte Kirschtomaten, Champignons und Parmesan	13,50 €
Reichtaler Käsespätzle mit saftiger Zwiebelschmelze und frischen Küchenkräutern	9,50 €
Feine Nudeln mit Rahmgemüse und Käse überbacken	12,80€
Geschmälzte Semmelknödel auf frischen Champignons in Sahnesauce	11,80€

Fischgerichte :

Fangfrische Schwarzwaldforelle aus unserem Bassin...	17,80 €
...entweder "Müllerin Art", oder gebacken, serviert mit Remouladensauce (1/2/6)	
dazu jeweils Dampfkartoffeln	
Gedämpfte Forellenfilets in badischer Rieslingsauce, dazu Bandnudeln	17,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln	18,20 €

Hauptgericht vom Grill und aus der Pfanne

Gegrilltes Rumpsteak vom Renchtäler Weiderind dazu Kräuterbutter oder glasierte Zwiebeln und Pommes Frites	21,80 €
Badisches Rahmschnitzel vom Kalbsrücken mit frischen Champignons und Spätzle ⁽⁴⁾	21,50 €
Das bewährte Schwabenpfännle: Schweinefiletmedaillons mit Sahnesauce, dazu Waldpilze und Spätzle ⁽³⁾	17,10 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons in kräftigem Pfefferrahm mit Speckbohnen und Röstitaler ^(7/8)	17,40 €
Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln serviert ^(4/7/8)	14,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	11,90 €
Renchtäler Holzfällersteak vom Schwein mit Grillspeck, Rührei, Bohnen und Bratkartoffeln ^(7/8)	15,80 €
Hirschsahneragout St.Hubertus in badischem Rotwein geschmort, mit Preiselberen und hausgemachte Spätzle	16,50 €
Gebratenes Hühnchenbrustfilet in Curry-Ingwersauce mit gebackenen Bananen und körnigem Reis ^(4/7/8)	14,80 €

Aperitifempfehlung und Weinempfehlung

Hausaperitif oder
Winzersekt mit Granatapfel

0,1 Ltr. 5,00 €

Oberkircher Winzer

Spätburgunder Rose Trocken,
Flasche

1/4 Ltr.

6,00 €

0,75 Ltr.

17,00 €

Weingut Kriegshäuser, Pfalz

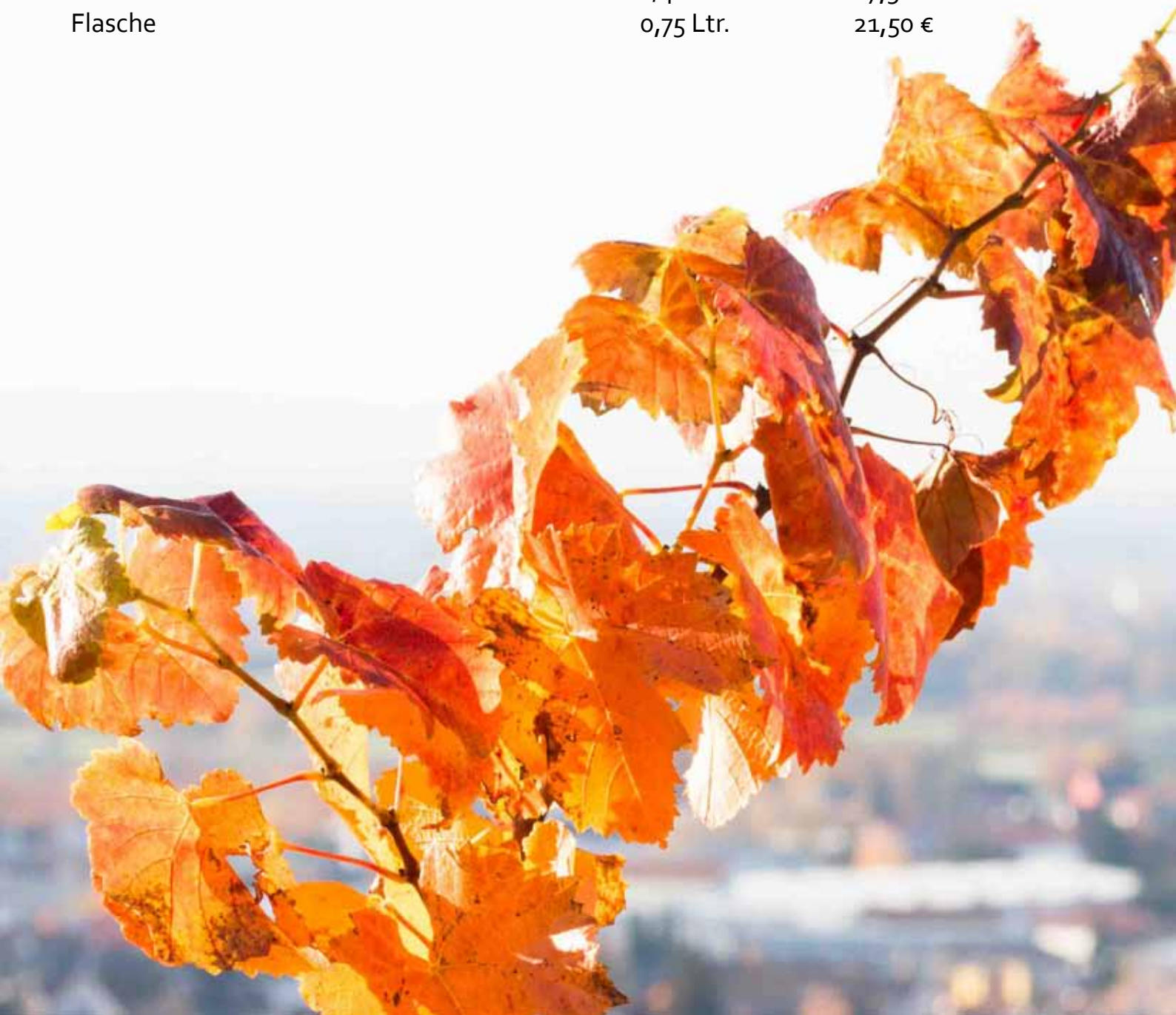
Cabernet Dorsa Rotwein Trocken
Flasche

1/4 Ltr.

7,50 €

0,75 Ltr.

21,50 €



Liebe Gäste,

...gerne servieren wir Ihnen auch einige der hier aufgeführten Hauptgerichte als kleine Portion für 80% des Normalpreises - fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen.

Ein Wort zu den Zusatzstoffen

Werte 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!