



Döttelbacher Mühle

Hotel • Restaurant • Café

★ ★ ★

Speisekarte

Sommer 2018

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Feines Carpaccio vom Renchtäler Weiderind in Balsamicotunke mit Walnüssen und frischen Parmesanspänen | 12,80 € |
| Tomate Mozzarella in Olivenöl-Balsamikutunke mit frischem Basilikum | 8,20 € |
| Gebackene Champignons mit Knoblauch-Kräuterdip und Salatbouquet | 7,20 € |
| Galia Melone mit Schwarzwälder Schinken | 7,70 € |

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 € |

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 € |

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 €

Vegetarische Gerichte

Spaghetti in Kräuterpesto mit gegrillte Riesengarnelen,
glasierte Kirschtomaten, Champignons und Parmesan 13,50 €

Renchtäler Käsespätzle mit
saftiger Zwiebelschmelze und frischen Küchenkräutern 9,50 €

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!