



Döttelbacher Mühle

Hotel • Restaurant • Café

★ ★ ★

Unsere Sommerkarte



*Frische Pfifferlinge
lecker zubereitet*



Pfifferlingrahmsuppe

4,80 €

*Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen
und Parmesanspäne*

13,20 €

Pfifferlingragout mit geschmälzten Semmelknödel

15,80 €

*Rumpsteak Wilderer Art, mit Speckpfifferlingen
und Kroketten*

25,50 €

*Kalbsrückensteak mit frischen Rahmpfifferlingen und
hausgemachte Spätzle*

25,80 €

*Schweinerückensteak mit Rahmpfifferlingen und
geschmälzte Semmelknödel*

16,80 €

*Gebrautes Forellenfilet mit Speckpfifferlingen und
Dampfkartoffeln*

22,80 €



Das Lieblingsgericht des Chefs :

*Gefüllte Pfannküchle mit Rahmpfifferlingen
und kleinem Salatteller*



16,80 €

Sommer à la carte

Vorspeisen

<i>Steinpilzravioli in Bärlauchpesto, kleine Kirschtomaten, Parmesan 5,6,3</i>	9,80€
<i>Überbackener Ziegenkäse mit Tannenhonig und Salatbouquet 2,3,4</i>	8,90€
<i>Tomate Mozzarella in Olivenöl-Balsamiktunke mit frischem Basilikum</i>	8,50€
<i>Galia Melone mit Schwarzwälder Schinken</i>	8,10€

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Flädle oder Maultäschle (4)</i>	4,10€
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	4,80€
<i>Renchtäler Forellenrahmsuppe mit Räucherforellenwürfeln und Sahnehäubchen (8)</i>	4,80€

Hauptgericht vom Grill und aus der Pfanne

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

Fischgerichte :

Fangfrische Schwarzwaldforelle aus unserem Bassin 18,00€

*“Müllerin Art“,
oder
gebacken, serviert mit Remouladensauce (1/2/6)*

dazu jeweils Dampfkartoffeln

*Gedämpfte Forellenfilets
in badischer Rieslingsauce, dazu Bandnudeln* 18,20€

*Gebratenes Zanderfilet
mit Weißweinsauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln* 18,50€

Vegetarische Gerichte

*Spaghetti in Kräuterpesto mit
glasierte Kirschtomaten, Champignons und Parmesan* 11,50€

*Renchtäler Käsespätzle mit
saftiger Zwiebelschmelze und frischen Küchenkräutern* 9,80€

Sommerliche Salate, leckere Steaks vom Grill

Kleiner Beilagensalat mit Hausvinaigrette (2/5/6) 5,20€

Bunter Salatteller mit Hausvinaigrette (2/5/6) 6,50€



Große Salatplatte, ebenfalls mit Hausvinaigrette (2/5/6)

...dazu gebratene Geflügelstreifen

...dazu gegrillte Chiligarnelen



13,20€

14,50€

Bunte Blattsalatschüssel mit Thunfisch, Oliven, Zwiebelringe, Gurken und Tomaten 11,50€

Bunte Blattsalatschüssel mit gebratenen Speckpfeffern und Maultaschen 13,80€

Steaks vom Grill mit Salat garniert

Rumpsteak rosa gebraten 22,50€

Schweinerückensteak 15,50€

Putensteak 16,80€

*Unser Grillmix (300gr) 26,80€
(Rumpsteak, Schweinsteak, Putensteak, Hähnchenstreifen)*

mehr Fleisch geht nicht :

Rindersteak (400gr) 24,50€

Rindersteak (500gr) 29,50€



*Als Beilagen servieren wir zu allen Steaks
Knoblauchbaguette,
zwei verschiedene Sauce und Kräuterbutter*

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!