

Feines zum Auslöffeln

Das schmeckt nach mee(h)r :
Rahmsuppe von frischen Krabben
aus Spieka
€ 6,90

Das ist der Wintergeschmack :
Grünkohlcremesuppe
mit geräuchertem Hirschschinken
und gerösteten Mandelblättern
€ 6,90

Geräucherte Wildkraftbrühe
mit Steinpilzklößchen
und Gemüseperlen
€ 7,20

Genuss ohne Reue

Rucolasalat
mit getrockneten Tomaten
und gerösteten Pinienkernen
€ 10,80

Rucolasalat
mit gebackenem Bachenbrucher
Ziegenkäse und gehobeltem Heumilchkäse
€ 11,40

Unsere Vorspeisen-Variation :
4 kleine regionale „Versucherle „
Räucheraal aus dem Bederkesaer See mit Kräuterschmand,
gebackener Bachenbrucher Ziegenkäse, geräuchertem Hirschschinken
und Mini-Bratwürstchen vom Bülkauer Charolais Rind
€ 12,40

Knackiger großer Salatteller
mit Karotten, Gurken, Tomaten und bunten Blattsalaten mit unserem Hausdressing

dazu

gebratene Putenbruststreifen
€ 12,40

gebratener Lachs
€ 13,50

frische Nordsee-Krabben
€ 13,90

Zu allen unseren “ Vitaminbomben “ servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Brot und Butter.

Vergnügen im Glas : Etwas Besonderes zum Warmwerden :

Plopp

alkoholfreier Secco
vom Bio-Weingut Höfflin aus Bötzingen
0,1 l € 3,--

Unser Wintertraum :

kleiner fruchtig-bunter Cocktail
mit oder ohne Alkohol
€ 2,70 € 2,40

NUDELN MACHEN GLÜCKLICH.....

Von Ernährungswissenschaftlern bestätigt :
Nudeln führen durch ihre komplexen Kohlenhydrate zur vermehrten Bildung von Serotonin
und dies macht gute Laune !!2w

Also "nudeln" Sie mit und entdecken Sie den tollen Geschmack unserer
hausgemachten "Dobbendeel-Nudeln"

Bandnudeln mit frischen Steinchampignons in Kräuterrahm,

sonnengereiften getrockneten Tomaten
und gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken
€ 14,20

Spaghetti mit gebratenen Schweinefiletspitzen und Brokkoli

an einer milden Dijon-Senfsauce
€ 16,80

Rigatoni mit Tomaten-Gemüse-Ragout

und Bachenbrucher Ziegenkäse
€ 12,80

Mit Kürbis gefüllte Kartoffelgnocchi

mit Kürbis, Lauch und Blattspinat
an Kräutersauce
mit gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken
€ 14,80

vegan mit geräuchertem Tofu

Ein paar Vitamine extra :
Kleiner gemischter Salatteller
€ 4,--

Nudeln & ein gutes Viertele : ein unschlagbares Team

Wir empfehlen Ihnen unseren

Weißburgunder

trockener Weißwein mit milder Säure
vom Weingut Kiefer in Eichstetten am Kaiserstuhl

0,2l € 6,40

oder

Spätburgunder Rotwein

halbtrocken, harmonisch

0,2l € 6,90

DAS IST DER EINZIGARTIGE NORDSEE-GESCHMACK

Frische Krabben , mit der Krabbenpulmaschine von Firma Kocken noch
direkt in Spieka an der Cuxland-Küste gepult :

Krabbenbrot

hausgebackenes Schwarzbrot mit Krabben
€ 16,50
dazu ein Spiegelei
+ € 1,00

Fischerfrühstück

Nordsee-Krabben mit knusprigen Bratkartoffeln
Rührei und Salatteller
€ 20,50

Die etwas andere Kombination

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Krabben
in leichter Dillrahmsauce
€ 15,20

UNSERE BURGER mit hausgemachter Schwarzwälder BBQ-Sauce

Dobbendeel-Deluxe-Burger auf 3 Etagen

200g bestes Dry-Aged-Beef
mit oder ohne Käse
€ 11,20

dazu Dobbendeel-Fritten € 3,--
oder Süßkartoffel-Pommes € 3,90

Dobbendeel Spezial Burger

Rumpsteak, Bacon, Kräuterdip und
Dobbendeel Fritten
€ 19,50

Zarte Matjesfilets

mit Apfel-Gurken-Schmand
und knusprigen Bratkartoffeln
€ 12,40

FLAMMKUCHEN (badisch : „Alemannen-Pizza“)

KLASSISCH

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
€ 9,80

NORDDEUTSCH

mit Dillschmand, Räucherlachs
und frischen Krabben
€ 14,50

VEGETARISCH

mit Pestoschmand
Lauch, Kirschtomaten , Rucola
und gehobeltem Heumilchkäse
€ 9,80

FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

Kutterscholle mit Speckbutter
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller
€ 16,20

Genießen Sie bei uns das Original :



Filets vom Nordsee-Limandes
in der Eihülle gebraten
mit zerl. Butter, Salatteller
und Dampfkartoffeln
€ 20,80

Lachsfilet auf Gemüse-Couscous
mit Romanesco
und Kürbissenz
€ 20,80

Skreifilet (Winterkabeljau)
auf Grünkohlrisotto
mit schwarzen Bohnen und geschmorter Urkarotte
an Krabbensauce
€ 20,80

Fruchtiger regionaler Genuss :
Säfte vom Obsthof Ehlers aus Medemstade

Apfelsaft oder Apfel-Birnen-Saft
0,2l € 2,80

LUST AUF „ FEIER-TAGE“ IM DOBBENDEEL ????

Für jeden Anlass finden wir den richtigen Rahmen :
Ob ein tolles Menü, ein abwechslungsreiches Büffet, ein Brunch oder eine Kaffeetafel,
gönnen Sie sich und Ihrer Familie ein paar schöne Stunden bei uns im Dobbendeel.

Und dazu der traumhafteste Blick über den Bederkesaer See ! Einfach schön...

So schmeckt das Cuxland
Die pure Fleischeslust von der Landschlachterei Schöwe aus Sandstedt

Auf zur Schnitzeljagd

Schweineschnitzel „Wiener Art „

mit Dobbendeel-Fritten
€ 13,50

Schweineschnitzel mit frischen Steinchampignons in Kräuterrahm

hausgemachten Nudeln und
knackigem Salatteller
€ 16,40

Gutes vom Bülkauer Charolais-Rind :

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Dobbendeel-Fritten und Salatanlage
€ 23,80

Rumpsteak an Grüner-Pfeffer-Rahmsauce
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln
€ 24,80

In Spätburgunder geschmorte Hirschroulade
mit Rotkohl, glasierter Mini - Rote Beete
und Kartoffel-Baumkuchen
€ 21,80

Kalbsbäckchen auf Rahmwirsing
mit gebratenen Steinchampignons
und handgeschabten Spätzle
€ 20,50

Grünkohl
mit Kassler, Speck, Kohl- und Pinkel-Wurst
und Salzkartoffeln
dazu ein Korn
€ 17,50

Schwarzwälder Vesper aus der Heimat unseres Chefs :

Hausgemachte Sülze
mit Bratkartoffeln und Kräutersauce
€ 9,50

Elsässer Wurstsalat
mit Käse, Brot & Butter
€ 8,90

Badischer Wurstsalat
mit Gewürzgurkenstreifen, Brot & Butter
€ 8,90

dazu schmecken herzhafte "Brägele" (Bratkartoffeln)
€ 3,90

Das dürfen Sie nicht verpassen :

Unsere ausgefallenen Desserts schmeicheln Ihrem Gaumen

Kleine "Verführerchen" :

Kokos-Crème brûlée mit Mangosorbet
€ 6,20

Weißer Schokoladen-Panna cotta mit Medemstader Apfelragout
Sponge-Cake und Snickers-Eis
€ 6,20

Mandeltarte mit Mascarpone-Schaum und Salzkaramell-Eis
€ 6,20

Hausgemachte Sorbets / Eis
(Mangosorbet, Snickers-Eis, Salzkaramell-Eis)
pro Sorte € 2,20

Süße Verführung auf drei Etagen :

Dessertvariation "Dobbendeel"
€ 9,50