

Feines zum Auslöffeln

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

Das ist der Sommergeschmack :
Pfifferlengeremesuppe
mit geräucherten Entenbruststreifen
€ 6,90

Geräucherte Essenz
vom Bachenbrucher Zicklein
mit Ziegenleber-Spätzle
und Wurzelgemüse
€ 6,90

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 von der Blockhausräucherei mit Kräuterschmand,
gebackener Bachenbrucher Ziegenkäse, Katenschinken vom Hof Icken
und Mini-Bratwürstchen vom Bülkauer Charolais Rind
€ 12,60

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

dazu

gebratene
Putenbruststreifen
€ 12,60

gebratener
Lachs
€ 13,50

frische Nordsee-Krabben
€ 13,90

gebratene
Pilze
€ 12,60

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

Vergnügen im Glas : Etwas Besonderes zum Warmwerden :

Unser Sommertraum :
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

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

**Bandnudeln mit frischen
Pfefferlingen in Kräuterrahm,**
sonnengereiften getrockneten Tomaten
und gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken
€ 15,20

**Spaghetti mit gebratenen
Schweinefiletspitzen und Brokkoli**
an einer milden Dijon-Senfsauce
€ 16,80

Hausgemachte Rigatoni
mit Tomaten-Gemüse-Ragout
und Bachenbrucher Ziegenkäse
oder vegan: mit geräuchertem Tofu
€ 14,80

Mit Mozzarella gefüllte Kartoffelgnocchi
mit Kirschtomaten,
Lauch und Blattspinat an Bärlauchsauce
mit gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken
€ 15,20

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
vom Weingut Kiefer in Eichstetten am Kaiserstuhl
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
€ 21,50

Die etwas andere Kombination

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Krabben
in leichter Dillrahmsauce
€ 15,80

UNSERE BURGER mit hausgemachter Schwarzwälder BBQ-Sauce

Dobbendeel-Deluxe-Burger auf 3 Etagen

200g bestes Dry-Aged-Beef
mit oder ohne Käse
€ 11,40

Vegetarischer Burger

mit Basilikum-Pesto
und Tomaten-Salsa
€ 10,80

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

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

Island-Lachsfilet auf Pilz-Risotto
mit Edamame-Bohnen, glasierten Radieschen und eingelegten Gartengurken
an Krabbensauce
€ 21,50

**Mariniertes Kabeljaufilet
im Parmaschinkenmantel**
auf Ratatouille-Gemüse, mit Rosmarinkartoffeln
und zweierlei Pesto
€ 21,80

Jetzt neu : DOBBENDEEL-SOMMER-BOWL

Rosmarinkartoffeln, mariniertes Rotkohl,
Edamame-Bohnen, Rucola, geröstete Erdnüsse und
Limetten-Joghurt-Dip

mit angegrilltem Lachs
€ 12,80

oder

frischen Krabben aus Spieka
€ 13,80

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
€ 13,80

**Schweineschnitzel
mit frischen Pfifferlingen
in Kräuterrahm**

hausgemachten Nudeln und
knackigem Salatteller
€ 16,90

Gutes vom Bülkauer Charolais-Rind :

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Dobbendeel-Fritten und Salatanlage
€ 24,20

Rumpsteak an Grüner-Pfeffer-Rahmsauce
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln
€ 25,20

**36 Stunden sous vide gegarter Schweinebauch
vom Sieverner Bio-Schwein**

mit Birnen, Bohnen & Speck und Bratkartoffelpüree
an Balsamicosauce
€ 21,50

Unser Gericht aus der NDR-Landpartie mit Heike Götz

das 30 km Regional-Gericht

Das Beste vom Bachenbrucher Zicklein:

Mini-Frikadelle, Braten, Ragout und Medaillon
an Balsamicosauce
mit Capper Spitzkohl und Ziegenkäse-Kartoffelstampf
€ 24,50



Unsere Weinempfehlung zum Zicklein :

Rufus cuvée
Weingut Höfflin, Bötzingen, Baden

0,2l € 7,20 * 0,5l € 15,20 * 0,75l € 19,80

Fruchtiger regionaler Genuss :

Säfte vom Obsthof Ehlers aus Medemstade

Apfelsaft oder Apfel-Birnen-Saft

0,2l € 2,80

Schwarzwälder Vesper aus der Heimat unseres Chefs :

Hausgemachte Sülze
mit Bratkartoffeln und Kräutersauce
€ 9,90

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

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

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

Das dürfen Sie nicht verpassen :

Unsere ausgefallenen Desserts schmeicheln Ihrem Gaumen

Kleine "Verführerchen" :

Crème brûlée mit Himbeer-Rhabarber-Sorbet
€ 6,50

Aprikosenröster mit weißem Schokoladen-Joghurt-Eis
gerösteten Pinienkernen und Maltobroseln
€ 6,50

Limettentarte mit Kokos-Schaum
und Sauerrahm-Holunderblüten-Eis
€ 6,50

Hausgemachte Sorbets / Eis
(Himbeer-Rhabarborsorbet, weißes Schokoladen-Joghurt-Eis,
Sauerrahm-Holunderblüten-Eis)
pro Sorte € 2,20

Süße Verführung auf drei Etagen :

Dessertvariation "Dobbendeel"
€ 9,50