

Feines zum Auslöffeln

Das schmeckt nach me(e)hr :
Rahmsuppe von Krabben aus Spieka
€ 6,90

Das ist der Wintergeschmack :
Pastinakencremesuppe
mit geräucherter Entenbrust und gerösteten Kürbiskernen
€ 6,90

**Geräucherte
Wildkraftbrühe**
mit Wurzelgemüse
und Steinpilzklößchen
€ 6,90

Genuss ohne Reue

Feldsalat
mit geröstetem Speck
und Kracherle (Croûtons)
€ 10,80

Feldsalat
mit gebackenem Bachenbrucher
Ziegenkäse und gehobeltem Heumilchkäse
€ 11,60

Unsere Vorspeisen-Variation :
4 kleine regionale „Versucherle“
Räucheraal von der Blockhausräucherei mit Kräuterschmand,
gebackener Bachenbrucher Ziegenkäse, Rehschinken
und Mini-Bratwürstchen vom Bülkauer Charolais Rind
€ 12,80

Carpaccio vom Meckelstedter Rehbock
mit gebratenen Champignons und Pestoschmand
€ 13,50

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

dazu

**gebratene
Putenbruststreifen**
€ 12,90

**gebratener
Lachs**
€ 14,20

frische Nordsee-Krabben
€ 14,20

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

Vergnügen im Glas : Etwas Besonderes zum Warmwerden :

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

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
€ 15,40

**Spaghetti mit gebratenen
Schweinefiletspitzen**
und gebratenem wilden Brokkoli
an einer milden Dijon-Senf-Sauce
€ 16,80

Hausgemachte Rigatoni
mit Tomaten-Gemüse-Ragout
und Bachenbrucher Ziegenkäse
oder vegan: mit geräuchertem Tofu
€ 15,20

Mit Kürbis gefüllte Kartoffelgnocchi
mit Kürbiswürfeln,
Lauch und Blattspinat an Kräutersauce
mit gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken
€ 15,80

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

Nudeln & ein gutes Viertel : ein unschlagbares Team

Wir empfehlen Ihnen unseren

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

oder

Spätburgunder Rotwein
halbtrocken, harmonisch

0,2l € 6,40

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
€ 16,20

UNSERE BURGER mit hausgemachter Schwarzwälder BBQ-Sauce

Dobbendeel-Deluxe-Burger auf 3 Etagen
200g bestes Dry-Aged-Beef
mit oder ohne Käse
€ 11,80

Rote-Beete-Burger (vegetarisch)
mit Basilikum-Pesto, Tomaten-Meerrettich-Salsa
und Krautsalat
€ 10,90

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

Zarte Matjesfilets
mit Apfel-Gurken-Schmand
und knusprigen Bratkartoffeln
€ 12,90

FLAMMKUCHEN (badisch : „Alemannen-Pizza“)

KLASSISCH
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
€ 9,90

NORDDEUTSCH
mit Dillschmand, Räucherlachs
und frischen Krabben
€ 14,60

VEGETARISCH
mit Pestoschmand
Lauch, Kirschtomaten, Rucola
und gehobeltem Heumilchkäse
€ 9,90

FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

Kutterscholle mit Speckbutter
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller
€ 16,50

Genießen Sie bei uns das Original :



**Filets vom Nordsee-Limandes
in der Eihülle gebraten**
mit zerl. Butter, Salatteller
und Dampfkartoffeln
€ 21,60

**Island-Lachsfilet
auf Grünkohl-Risotto**
mit Edamame-Bohnen, und glasierten Radieschen
an Krabbensauce
€ 22,80

**Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau)
auf Rahmsauerkraut**
mit Romanesco, glasierten roten Zwiebeln und Kartoffel-Schnittlauch-Püree
€ 22,50

Fruchtiger regionaler Genuss :
Säfte vom Obsthof Ehlers aus Medemstade

Apfelsaft oder Apfel-Birnen-Saft

0,2 l € 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 Landschlachtere Schöwe aus Sandstedt

Auf zur Schnitzeljagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Dobbendeel-Fritten
€ 14,20

**Schweineschnitzel
mit frischen Steinchampignons
in Kräuterrahm**

hausgemachten Nudeln und
knackigem Salatteller
€ 17,20

Gutes vom Bülkauer Charolais-Rind :

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Dobbendeel-Fritten und Salatanlage
€ 25,40

Rumpsteak an Grüner-Pfeffer-Rahmsauce
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln
€ 25,80

Sind Sie wild auf Wild ???

**Ragout
vom Meckelstedter Hirschkalb**
mit Rotkohl, glasierten Maronen
und handgeschabten Spätzle
€ 19,80

ENDLICH WIEDER GRÜNKOHLZEIT

Grünkohl
mit Kasseler, Speck, Kohl- und Pinkelwurst, Salzkartoffeln, 1 Korn
€ 17,80

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit glasiertem Spitzkohl, Selleriepüree
und Kartoffel-Risotto
€ 22,80

Unsere Weinempfehlung zur Ente :

Rufus cuvée
Weingut Höfflin, Bötzingen, Baden

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

Schwarzwälder Vesper aus der Heimat unseres Chefs :

Hausgemachte Sülze
mit Bratkartoffeln und Kräutersauce
€ 9,90

Elsässer Wurstsalat
mit Käse, Brot & Butter
€ 9,20

Badischer Wurstsalat
mit Gewürzgurkenstreifen, Brot & Butter
€ 9,20

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

Das dürfen Sie nicht verpassen :

Unsere ausgefallenen Desserts schmeicheln Ihrem Gaumen

Kleine "Verführerchen" :

Crème brûlée mit Medemstader Zwetschgensorbet
€ 6,70

Geeistes weißes und dunkles Schokoladenmousse
im Marzipanmantel
mit Apfelragout, Maltobröseln und Alpirsbacher Dunkelbier-Eis
€ 6,70

Birnen-Haselnuss-Schokobrownie mit Mango-Schaum
und Salzkaramell-Eis
€ 6,70

Hausgemachte Sorbets / Eis
(Zwetschgensorbet, Salzkaramell-Eis,
Alpirsbacher Dunkelbier-Eis)
pro Sorte € 2,20

Süße Verführung auf drei Etagen :

Dessertvariation "Dobbendeel"
€ 9,50