

## Feines zum Auslöffeln

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

Das ist der Herbstgeschmack :  
**Kürbiscremesuppe**  
mit Kürbiskernöl  
€ 6,90

**Geräucherte Essenz vom Lamstedter Wasserbüffel**  
mit Steinpilzklößchen  
und Gemüsestroh  
€ 6,90

## Genuss ohne Reue

**Rucolasalat**  
mit getrockneten Tomaten  
€ 10,80

**Rucolasalat**  
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, Mini-Wasserbüffelfrikadelle  
und Mini-Bratwürstchen vom Bülkauer Charolais Rind  
€ 13,80

**Carpaccio vom Lamstedter Wasserbüffel**  
mit Pestoschmand und gebratenen Pfifferlingen  
€ 13,50

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

dazu

**gebratene  
Putenbruststreifen**  
€ 13,20

**gebratener  
Lachs**  
€ 14,50

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

## **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 gebratenen  
Steinchampignons in Kräuterrahm,**  
sonnengereiften getrockneten Tomaten  
und gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken  
€ 15,40

**Spaghetti mit Dorumer  
Krabben**  
und Brokkoli  
an Dillrahmsauce  
€ 16,80

**Hausgemachte Rigatoni**  
mit Tomaten-Gemüse-Ragout  
und Bachenbrucher Ziegenkäse

€ 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,--

## **UNSERE BURGER** mit hausgemachter Schwarzwälder BBQ-Sauce

**Dobbendeel-Deluxe-Burger auf 3 Etagen**  
200g bestes Dry-Aged-Beef  
mit oder ohne Käse  
€ 12,50

**vegetarischer Gemüse-Burger**  
mit Basilikum-Pesto, Tomaten-Salsa  
€ 10,90

**Wasserbüffel-Burger**  
mit krossem Bacon, Rucola, und Cheddarkäse  
€ 12,80

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

**Zarte Matjesfilets**  
mit Apfel-Gurken-Schmand  
und knusprigen Bratkartoffeln  
€ 13,20

## FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

**Kutterscholle mit Speckbutter**  
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller  
€ 16,80

**Genießen Sie bei uns das Original :**



**Filets vom Nordsee-Limandes  
in der Eihülle gebraten**  
mit zerl. Butter, Salatteller  
und Dampfkartoffeln  
€ 21,80

**Island-Lachsfilet  
auf Kürbis-Risotto**  
mit Edamame-Bohnen, glasierten Radieschen und Romanesco  
an Krabbensauce  
€ 22,90

**Rotbarschfilet  
auf Birnen, Bohnen und Speck**  
mit Rosmarinkartoffeln  
und weißem Tomatenschaum  
€ 22,80

**Fischerfrühstück**  
Nordsee-Krabben mit Bratkartoffeln, Rührei und Salatteller  
€ 22,50

## 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, Weser-Strauchtomaten, Rucola  
und gehobeltem Heumilchkäse  
€ 9,90

## vegane Gerichte

### vegane Bowl

Rosmarinkartoffeln, roter Spitzkohl,  
Edamame-Bohnen, gebackener Blumenkohl,  
geröstete Erdnüsse, Rucola, mariniertes Tofu  
und Rote-Beete-Humus  
€ 12,50

### hausgemachte Rigatoni

mit Tomaten-Gemüse-Ragout  
und mariniertem Tofu  
€ 15,20

## 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 gebratenen Steinchampignons in Kräuterrahm

hausgemachten Nudeln und  
knackigem Salatteller  
€ 17,20

### Gutes vom Bülkauer Charolais-Rind :

#### Rumpsteak mit Kräuterbutter

Dobbendeel-Fritten und Salatanlage  
€ 26,40

#### Rumpsteak an Grüner-Pfeffer-Rahmsauce

mit Marktgemüse und Bratkartoffeln  
€ 26,80

## Spezialitäten vom Lamstedter Wasserbüffel

### Sauerbraten und Ragout vom Lamstedter Wasserbüffel

mit Rotkohl und Sellerie-Püree  
dazu handgeschabte Spätzle  
€ 23,80

### Surf & Turf

#### Rückensteak vom Lamstedter Wasserbüffel

#### mit gebratener Rotschwanzgarnele

mit glasierten Perlzwiebeln,  
gebackenem Kürbis und Kartoffelgratin

€ 30,50

## **Schwarzwälder Vesper aus der Heimat unseres Chefs :**

### **Hausgemachte Sülze**

mit Bratkartoffeln und Kräutersauce

€ 10,90

### **Elsässer Wurstsalat**

mit Käse, Brot & Butter

€ 9,80

### **Badischer Wurstsalat**

mit Gewürzgurkenstreifen, Brot & Butter

€ 9,80

dazu schmecken herzhaft "Brägele" ( Bratkartoffeln)

€ 3,90

## **Das dürfen Sie nicht verpassen :**

### **Unsere ausgefallenen Desserts schmeicheln Ihrem Gaumen**

Kleine "Verführerchen" :

Crème brûlée mit Salzkaramell-Eis

€ 6,90

Dreierlei von der Medemstader Zwetschge :

Zwetschgen-Grießflammerie, Zwetschgenröster und Zwetschgensorbet

€ 6,90

Schokotarte

mit Kokos-Schaum, Pistazieneis und Maltobroseln

€ 6,90

\*\*\*

Hausgemachte Sorbets / Eis

( Salzkaramell-Eis, Zwetschgensorbet, Pistazieneis)

pro Sorte € 2,20

## **Süße Verführung auf drei Etagen :**

**Dessertvariation "Dobbendeel"**

€ 9,80