

Feines zum Auslöffeln

Das schmeckt nach me(e)hr :
Rahmsuppe von Krabben aus Spieka
€ 7,20

Das ist der Herbstgeschmack :
Pfifferlingcremesuppe
mit Croûtons
€ 7,20

Kürbiscremesuppe
mit Bio-Kürbiskernöl
€ 7,20

Genuss ohne Reue

Rucolasalat
mit getrockneten Tomaten
und gehobeltem Heumilchkäse
€ 10,80

Rucolasalat
mit gebackenem Bachenbrucher Ziegenkäse
und gehobeltem Heumilchkäse
€ 11,80

Unsere Vorspeisen-Variation :
4 kleine regionale „Versucherle“
Räucheraal von der Blockhausräucherei mit Kräuterschmand,
gebackener Bachenbrucher Ziegenkäse, gebratener Mini-Wasserbüffelfrikadelle
und Mini-Bratwürstchen vom Bülkauer Charolais Rind
€ 13,90

Carpaccio vom Lamstedter Wasserbüffel
mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterschmand und Heumilchkäse
€ 13,80

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

dazu

**gebratene
Putenbruststreifen**
€ 13,50

**gebratener
Lachs**
€ 14,80

frischen Krabben
€ 16,80

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 frischen
Pfifferlingen in Kräuterrahm,**
sonnengereiften getrockneten Tomaten
und gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken
€ 16,20

Hausgemachte Rigatoni
mit Tomaten-Gemüse-Ragout
und Bachenbrucher Ziegenkäse-Crumble
oder vegan: mit gebratenem Tofu
€ 15,40

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

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

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

FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

Kutterscholle mit Speckbutter
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller
€ 17,50

Genießen Sie bei uns das Original :



Filets vom Nordsee-Limandes
in der Eihülle gebraten
mit zerl. Butter, Salatteller
und Dampfkartoffeln
€ 22,50

Rotbarschfilet
auf Birnen, Bohnen und Speck
mit Kartoffeln
und weißem Tomatenschaum
€ 23,80

Island-Lachsfilet
auf Grillgemüse
mit Rosmarinkartoffeln
und zweierlei Pesto
€ 23,80

Zarte Matjesfilets
mit Apfel-Gurken-Schmand
und knusprigen Bratkartoffeln
€ 13,80

FLAMMKUCHEN (badisch: „Alemannen-Pizza“)

KLASSISCH
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
€ 9,90

NORDDEUTSCH
mit Dillschmand, Räucherlachs
und frischen Krabben
€ 14,80

VEGETARISCH
mit Pestoschmand
Lauch, Weser-Strauchtomaten, Rucola
und gehobeltem Heumilchkäse
€ 9,90

VEGANE GERICHTE

vegane Bowl

Rosmarinkartoffeln, mariniertes rotes Spitzkohl,
Edamame-Bohnen, gebackener Blumenkohl,
Rucola, Tofu und Rote-Beete-Humus

€ 12,50

hausgemachte Rigatoni

mit Tomaten-Gemüse-Ragout
und gebratenem Tofu

€ 15,40

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

Auf zur Schnitzeljagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Dobbendeel-Fritten
€ 14,80

Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm

hausgemachten Nudeln und
knackigem Salatteller
€ 18,20

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

auf geräuchertem rotem Spitzkohl
mit gebratenen Pfifferlingen und
handgeschabten Spätzle

€ 24,80

Surf & Turf

Rücken vom Lamstedter Wasserbüffel mit gebratener Rotschwanzgarnele

mit Romanesco, Kartoffel-Sellerie-Püree
und Balsamicosauce

€ 30,80

Schwarzwälder Vesper aus der Heimat unseres Chefs:

Hausgemachte Sülze
mit Bratkartoffeln und Kräutersauce
€ 10,80

Elsässer Wurstsalat
mit Käse, Brot & Butter
€ 9,90

Badischer Wurstsalat
mit Gewürzgurkenstreifen, Brot & Butter
€ 9,90

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

Das dürfen Sie nicht verpassen: Unsere ausgefallenen Desserts schmeicheln Ihrem Gaumen

Kleine "Verführerchen":

Panna cotta mit Himbeersauce
oder
Mousse au chocolat mit Vanilleschaum
€ 3,60

Weiß-Schokoladen-Crème brûlée mit Kürbis-Sorbet
€ 6,90

Medemstader Zwetschgenröster
mit Zwetschgensorbet, Vanilleschaum und Maltobroseln
€ 6,90

Hausgemachte Sorbets/Eis
(Zwetschgen-Sorbet, Kürbissorbet, geräuchertes Popcorneis)
pro Sorte € 2,20

Süße Verführung auf drei Etagen :

Dessertvariation "Dobbendeel"
€ 9,90