

SPARGEL

**** königliches Gemüse ** Frühlingsluft in Stangen ** essbares Elfenbein ****

Die alten Ägypter verwendeten den Spargel schon vor 4500 Jahren, bei den Griechen erwähnte ihn zuerst Hippokrates ca. 400 v. Chr. und pries seine medizinische Wirkung an. Bei uns entstanden erst im 16./17. Jahrhundert die ersten Anbaubetriebe.

Vorab oder für den kleinen Appetit

Marinierter grüner und weißer Stangenspargel
mit Krabben aus Spieka an buntem Salatbouquet
€ 13,20

Grün-weißer Spargelsalat mit geräuchertem
Schwarzwälder Schinken
€ 12,80

Spargelcremesuppe
€ 7,20

Spargelcremesuppe mit Krabben
€ 7,80

AUSGESTOCHEN GUT :

FRISCHER ASENDORFER STANGENSPARGEL (500 g Rohgewicht)

mit luftig-aufgeschlagener Sauce Hollandaise, Ebersdorfer Kartoffeln
oder Kratzete (badische Spezialität aus der Heimat unseres Chefs :
Pfannkuchen, der in der Pfanne mit zwei Rührlöffeln zerkleinert wird)
€ 18,90

das i-Tüpfelchen dazu :

Schwarzwälder Schinken
€ 5,80

paniertes Schweineschnitzel
€ 6,80

gebratenes Saiblingsfilet
€ 7,80

Mit Mozzarella gefüllte KARTOFFELGNOCCHI
mit grünen und weißen Spargelstückchen
Blattspinat, getrockneten Kirschtomaten und gehobeltem
Käse vom Hof Icken an Bärlauchsauce € 15,90

FRISCHER STANGENSPARGEL
im Kräuterpfannkuchen
mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und Salatteller € 16,80

SPARGELTELLER mit kleinem Schnitzel,
Sauce Hollandaise und Ebersdorfer Kartoffeln
€ 16,80

FLAMMKUCHEN mit Spargelstücken
Heumilchkäse, Kirschtomaten und Rucola
€ 13,80

Frühlingsgefühle für den Gaumen

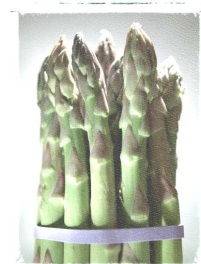
UNSER SPARGEL-MENÜ

Spargelcremesuppe mit frischen Krabben

Heimischer Spargel
mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise, Ebersdorfer Kartoffeln
Schwarzwälder Schinken, Schnitzel vom Sandstedter Landschwein

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Quarkmousse

€ 35,50



Prisecco alkoholfrei „Weißduftig“
Manufaktur Jörg Geiger
Wiesenobst / Holunderblüte/Kräuter
0,1l € 4,90

fruchtig bunter Cocktail
mit oder ohne Alkohol
€ 3,20 € 2,90

Hausgebackenes Brot mit cremig aufgeschlagener Butter und Bärlauch-Dip
€ 2,50

Feines zum Auslöffeln

Das schmeckt nach me(e)hr :
Rahmsuppe von Krabben aus Dorum
€ 7,80

Das ist der Frühlingsschmack :
Bärlauchcremesuppe
mit gerösteten Pinienkernen
€ 7,80

Geräucherte Kartoffelessenz
mit getrüffelter Flädleroulade und Gemüsestreifen
€ 7,80

Genuss ohne Reue

Rucolasalat
mit getrockneten Tomaten
und gehobeltem Heumilchkäse
€ 11,40

Rucolasalat
mit gebackenem Bachenbrucher Ziegenkäse
und gehobeltem Heumilchkäse
€ 12,80

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

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

dazu

**gebratene
Putenbruststreifen**
€ 13,80

**gebratener
Saibling**
€ 14,80

frische Krabben
€ 16,80

Zu allen unseren Vorspeisen 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
Steinchampignons in Kräuterrahm,**
sonnengereiften getrockneten Tomaten
und gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken
€ 15,90

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

Mit Mozzarella gefüllte Kartoffelgnocchi
mit grünen und weißen Spargelstückchen,
getr. Kirschtomaten und Blattspinat an Bärlauchsauce
mit gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken
€ 15,90

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
€ 12,80
mit Bacon + € 1,50

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

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

FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

Kutterscholle mit Speckbutter
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller
€ 17,80

Genießen Sie bei uns das Original :



**Filets vom Nordsee-Limandes
in der Eihülle gebraten**
mit zerl. Butter, Salatteller
und Dampfkartoffeln
€ 23,80

**Filet vom Kabeljau
auf Bärlauch-Risotto**
mit grünem und weißem Spargel
an geräucherter Sauce Hollandaise
€ 25,80

**Saiblingsfilet
auf frischem Blattspinat**
mit glasierten Radieschen, Krabbensauce
und Kartoffel-Pinienkern-Püree
€ 24,50

Zarte Matjesfilets
mit Apfel-Gurken-Schmand
und knusprigen Bratkartoffeln
€ 14,50

FLAMMKUCHEN (badisch: „Alemannen-Pizza“)

KLASSISCH
mit Sauerrahm, Speck und roten Zwiebeln
€ 10,80

NORDDEUTSCH
mit Dillschmand, Räucherlachs
und frischen Krabben
€ 14,90

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

Auf zur Schnitzeljagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Dobbendeel-Fritten
€ 15,20

Schweineschnitzel mit gebratenen Steinchampignons in Kräuterrahm

hausgemachten Nudeln und
knackigem Salatteller
€ 18,20

Gutes vom Bülkauer Charolais-Rind:

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Dobbendeel-Fritten und Salatanlage
€ 27,20

Rumpsteak an Grüner-Pfeffer-Rahmsauce
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln
€ 27,80

UNSER „SPECKTAKEL“

36 Stunden sous-vide-gegartes Landuro-Schweinebauch
mit Pulpo, schwarzen Berglinsen
Selleriepüree und fermentiertem Knoblauch
€ 22,80

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...!

VEGANE GERICHTE

vegane Bowl

Rosmarinkartoffeln, fermentierter Rotkohl,
Edamame-Bohnen, gebackener Blumenkohl,
Rucola, Tofu und Rote-Bete-Humus
€ 12,80

Kichererbsen-Krapfen

auf Rote-Bete-Humus
mit buntem Gemüse,
Salzzitronen-Chutney und Pitabrot
€ 15,40

Das dürfen Sie nicht verpassen:

Unsere ausgefallenen Desserts schmeicheln Ihrem Gaumen

Kleine "Verführerchen":

Panna cotta mit Himbeersauce
oder
Mousse au chocolat mit Vanilleschaum
oder
veganer Chiapudding mit Curry-Kokos-Erdnuss-Eis
€ 4,20

Crème brûlée mit Himbeer-Rhabarber-Sorbet
€ 7,80

Limetten-Quarkmousse auf Erdbeer-Rhabarberkompott
€ 7,80

Hausgemachte Sorbets/Eis
(Himbeer-Rhabarber-Sorbet, Curry-Kokos-Erdnuss-Eis, Eis von gerösteter Mandel)
pro Sorte € 2,20

Süße Verführung auf drei Etagen :

Dessertvariation "Dobbendeel"

€ 9,90