

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 Kräuter-Dip
€ 2,50

Feines zum Auslöffeln

Das schmeckt nach me(e)hr :
Rahmsuppe von Krabben aus Dorum
€ 8,40

Das ist der Herbstgeschmack :
Kürbiscremesuppe
mit Bio-Kürbiskernöl von der Ostemühle
€ 8,40

Geräucherte Essenz von der Vierländer Ente
mit getrüffelnder Flädlerroulade und Gemüsestreifen
€ 8,40

Genuss ohne Reue

Rucolasalat
mit geräuchertem Wildschweinschinken
und Kürbischutney
€ 12,40

Rucolasalat
mit gebackenem Bachenbrucher Ziegenkäse
und gehobeltem Heumilchkäse
€ 13,60

Unsere Vorspeisen-Variation :
5 kleine regionale „Versucherle“
Räucheraal von der Blockhausräucherei mit Kräuterschmand,
gebackener Bachenbrucher Ziegenkäse, Mini-Frikadelle vom Lamstedter Wasserbüffel,
luftgetrocknete Mettwurst vom Hof Icken und Mini-Bratwürstchen vom Bülkauer Charolais Rind
€ 15,80

Carpaccio vom Lintiger Hirschkalb
mit Kräuterschmand und gebratenen Shitake-Pilzen
€ 16,50

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
€ 16,80

Hausgemachte Rigatoni
mit Tomaten-Gemüse-Ragout
und Bachenbrucher Ziegenkäse-Crumble
oder vegan: mit gebratenem Tofu
€ 16,20

Mit Kürbis gefüllte Kartoffelgnocchi
mit gebackenem Kürbis, Lauch
und Blattspinat an Kräutersauce
mit gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken
€ 16,80

Ein paar Vitamine extra:
Kleiner gemischter Salatteller
€ 4,50

UNSERE BURGER mit hausgemachter Schwarzwälder BBQ-Sauce

Dobbendeel-Deluxe-Burger auf 3 Etagen
200g bestes Dry-Aged-Beef
mit oder ohne Käse
€ 13,80
mit Bacon + € 1,50

vegetarischer Gemüse-Burger
mit Basilikum-Pesto, Tomaten-Salsa
€ 12,50

Wasserbüffel-Burger
mit Schwarzwälder BBQ-Sauce
mit Rucola, Tomate, Gurke und Balsamicozwiebeln
€ 14,80

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

FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

Kutterscholle mit Speckbutter
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller
€ 20,50

Genießen Sie bei uns das Original :



**Filets vom Nordsee-Limandes
in der Eihülle gebraten**
mit zerl. Butter, Salatteller
und Dampfkartoffeln
€ 24,80

**Rotbarschfilet
auf Birnen, Bohnen und Speck**
mit Rosmarinkartoffeln
und weißem Tomatenschaum
€ 26,50

**Wolfsbarschfilet
auf Kürbisrisotto**
mit Edamame-Bohnen, glasierten Radieschen, gebackenem Kürbis
und Krabbensauce
€ 26,80

Zarte Matjesfilets
mit Apfel-Gurken-Schmand
und knusprigen Bratkartoffeln
€ 15,80

Fischerfrühstück
frische Nordseekrabben, Rührei, Salatteller
und Bratkartoffeln
€ 29,50

FLAMMKUCHEN (badisch: „Alemannen-Pizza“)

KLASSISCH
mit Sauerrahm, Speck und roten Zwiebeln
€ 12,80

NORDDEUTSCH
mit Dillschmand, Räucherlachs
und frischen Krabben
€ 15,60

VEGETARISCH
mit Pestoschmand
Lauch, kleinen Strauchtomaten, Rucola
und gehobeltem Heumilchkäse
€ 11,80

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

Auf zur Schnitzeljagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Dobbendeel-Fritten
€ 16,50

**Schweineschnitzel
mit gebratenen Steinchampignons
in Kräuterrahm**

hausgemachten Nudeln und
knackigem Salatteller
€ 19,40

Gutes vom Bülkauer Charolais-Rind:

Rumpsteak mit Kräuterbutter

Dobbendeel-Fritten und Salatanlage
€ 29,90

Rumpsteak an Grüner-Pfeffer-Rahmsauce

mit Marktgemüse und Bratkartoffeln
€ 30,50

Zweierlei vom Lamstedter Wasserbüffel :
24 Stunden sous-vide gegarte Keule und geschmortes Ragout
mit Sellerie-Püree, Romanesco, gebratenen Shitake-Pilzen
und handgeschabten Spätzle
€ 28,90

**½ Vierländer Barbarie-Ente
an Preiselbeersauce**

mit Rotkohl, Füllung
und Kartoffelklößen
€ 30,50

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...!

Grünkohl

mit Kasseler, Speck, Kohl- und Pinkelwurst,
Salzkartoffeln, 1 Korn
€ 19,90

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,
Tomaten-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

weißes Schokoladen-Mohn-Mousse mit Zwetschgenröster
€ 4,70

Crème brûlée mit Bratapfeleis
€ 8,40

Schokoladentarte
mit Medemstader Birne und Kürbiskerneis
€ 8,40

Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis
€ 8,40

Hausgemachte Sorbets/Eis
(Pflaumen-Sorbet, Cassis-Sorbet, Bratapfeleis, Kürbiskerneis)
pro Sorte € 2,50

Süße Verführung auf drei Etagen :

Dessertvariation "Dobbendeel"

€ 9,90

UNSER GENUSS- MENÜ

Carpaccio vom Lintiger Hirschkalb
mit Kräuterschmand und gebratenen Shitake-Pilzen

Geräucherte Essenz von der Vierländer Ente
mit getrüffelnder Flädleroulade und Gemüsestreifen

Zweierlei vom Lamstedter Wasserbüffel :
24 Stunden sous-vide gegarte Keule und geschmortes Ragout
mit Selleriepüree, Romanesco,
und handgeschabten Spätzle

Bunter Dessertteller

€ 54,50

Unsere Weinempfehlungen

Sauvignon blanc
Weingut Kiefer, Kaiserstuhl
trockener fruchtiger Weißwein

0,2 l € 8,50

0,75 l € 24,90

Rufus Cuvée
(Merlot, Spätburgunder, Regent und Monarch)
vom Bioland-Weingut Höfflin, Bötzingen, Kaiserstuhl
trockener Rotwein im Holzfass ausgebaut

0,2 l € 8,50

0,75 l € 24,90