

**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**  
€ 9,30

Das ist der Herbstgeschmack:  
**Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis**  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
€ 9,30

**Geräucherte Wildkraftbrühe**  
mit Kräuterseitlings-Ravioli und Gemüsestreifen  
€ 8,90

### Genuss ohne Reue

**Beet-Tatar**  
Rote-Bete-Tatar mit Bachenbrucher Ziegenkäse,  
Olivenöl-Eis und Wildkräutersalat  
€ 15,50

**Rucolasalat**  
mit gebackenem Bachenbrucher Ziegenkäse  
und gehobeltem Heumilchkäse  
€ 15,20

**Unsere Vorspeisen-Variation :**  
**5 kleine regionale „Versucherle“**  
Räucheraal von der Blockhausräucherei mit Kräuterschmand,  
gebackener Bachenbrucher Ziegenkäse, Frikadelle vom Wiegersener Wasserbüffel,  
luftgetrocknete Mettwurst vom Hof Icken und Mini-Bratwürstchen vom Bülkauer Charolais Rind  
€ 17,50

**Carpaccio vom Bülkauer Charolais Rind**  
mit Kräuterschmand und gehobelten Piemonteser Trüffeln  
€ 17,50

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

dazu

gebratene Hähnchenbrust-Streifen  
€ 16,80

gebratene Kräuterseitlinge  
€ 18,--

geräucherter Lachs  
€ 19,90

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 gebratenen  
Kräuterseitlingen vom Hof Wolters aus Midlum in Kräuterrahm,**  
sonnengereiften getrockneten Tomaten  
und gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken  
€ 17,90

**Hausgemachte Rigatoni**  
mit Tomaten-Gemüse-Ragout  
und Bachenbrucher Ziegenkäse-Crumble  
oder vegan: mit gebratenem Tofu  
€ 16,90

**Mit Kürbis gefüllte Kartoffelgnocchi**  
mit gebackenem Kürbis  
Lauch und Blattspinat an Kräutersauce  
und gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken  
€ 17,80

Ein paar Vitamine extra:  
**Kleiner gemischter Salatteller**  
€ 5,50

## VEGANE GERICHTE

**Kichererbsen-Krapfen**  
auf Rote-Bete-Humus  
mit buntem Gemüse, Tomaten-Chutney und Pitabrot  
€ 17,80

**Gemüse-Couscous**  
an Curry-Kokos-Creme  
mit eingelegtem Rettich, gebackenem Kürbis  
und Kräuterseitlingen aus Midlum  
€ 18,50

\*\*\*\*\*

### 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...!**

## FISCHERS FRITZE FISCHT FRISCHE FISCHE

**Kutterscholle mit Speckbutter**  
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller  
€ 25,50

Genießen Sie bei uns das Original :



**Filets vom Nordsee-Limandes  
in der Eihülle gebraten**  
mit zerl. Butter, Salatteller  
und Dampfkartoffeln  
€ 29,50

**Kabeljaufilet**  
auf **Grünkohl-Steckrüben-Kartoffel-Ragout**  
an Dijon-Senfsauce  
€ 29,90

**Zarte Matjesfilets**  
mit Apfel-Gurken-Schmand  
und knusprigen Bratkartoffeln  
€ 16,50

**Hausgemachte Lachsklößchen**  
im Nudelnest, mit Blattspinat,  
glasierten Radieschen und Krabbensauce  
€ 24,90

## FLAMMKUCHEN (badisch: „Alemannen-Pizza“)

**KLASSISCH**  
mit Sauerrahm, Speck und roten Zwiebeln  
€ 14,80

**NORDDEUTSCH**  
mit Dillschmand, Räucherlachs  
und frischen Krabben  
€ 16,90

**VEGETARISCH**  
mit Pestoschmand, Lauch, kleinen Strauchtomaten,  
Rucola und Heumilchkäse  
€ 14,20

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

**Auf zur Schnitzeljagd**

**Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit Dobbendeel-Fritten  
€ 18,80

**Schweineschnitzel  
mit gebratenen Steinchampignons  
in Kräuterrahm**

hausgemachten Nudeln und  
knackigem Salatteller  
€ 20,50

**Gutes vom Bülkauer Charolais-Rind:**

**Rumpsteak mit Kräuterbutter**

Dobbendeel-Fritten und Salatanlage  
€ 32,50

**Rumpsteak an Grüner-Pfeffer-Rahmsauce**

mit Marktgemüse und Bratkartoffeln  
€ 32,50

**Sauerbraten vom Rehbock**

vom Gut Valenbrook  
mit Selleriepüree, wildem Brokkoli  
Preiselbeersauce, gebratenen Kräuterseitlingen  
und handgeschabten Spätzle  
€ 29,50

**½ Vierländer Ente**

mit Rotkohl, Füllung,  
geschmelzten Kartoffelklößen und Geflügeljus  
€ 32,50

**UNSERE BURGER**

**mit hausgemachter Schwarzwälder BBQ-Sauce**

**Dobbendeel-Deluxe-Burger auf 3 Etagen**

200g bestes Beef  
€ 15,80  
mit Bacon + € 1,50  
mit Käse + € 1,-

**vegetarischer Rote-Linsen-Burger**

mit Basilikum-Pesto, Tomaten-Salsa  
€ 14,50

**dazu Dobbendeel-Fritten € 3,90  
oder Süßkartoffel-Pommes € 4,50**

## **Endlich wieder Grünkohlzeit**

### **Grünkohl**

mit Kohl- und Pinkelwurst, Kasseler, Speck,  
Salzkartoffeln und einem Korn

€ 23,50

## **Aus der Schwarzwälder Heimat unseres Küchenchefs :**

### **Elsässer Wurstsalat**

mit Käse, hausgebackenem Brot und Butter

€ 14,80

### **Badischer Wurstsalat**

mit Gewürzgurken, hausgebackenem Brot und Butter

€ 14,80

dazu " Brägle " ( badisch für 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

oder

Weißes Schokoladen-Mohn-Mousse mit Burgunderkirschen

€ 5,40

\*\*\*

Zimt-Crème brûlée mit Bratapfel-Eis

€ 9,50

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

€ 10,50

\*\*\*

Hausgemachtes Eis oder Sorbet

(Cassisorbet, Bratapfel-Eis, gesalzenes Karamell-Popcorn-Eis)

pro Sorte € 2,90

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

### **Dessertvariation "Dobbendeel"**

€ 11,50

## FEINSCHMECKER-MENÜ

Carpaccio vom Bülkauer Charolais-Rind  
mit Kräuterschmand  
und gehobelten Piemonteser Sommertrüffeln

\*\*\*\*\*

Geräucherte Wildkraftbrühe  
mit Kräuterseitlings-Ravioli und Gemüsestreifen

\*\*\*\*\*

**Sauerbraten vom Rehbock**  
vom Gut Valenbrook  
mit Selleriepüree, wildem Brokkoli  
Preiselbeersauce, gebratenen Kräuterseitlingen  
und handgeschabten Spätzle

\*\*\*\*\*

Bunter Dessertteller

3-Gang-Menü ( ohne Vorspeise )	€ 42,50
4-Gang-Menü	€ 54,50

### Unsere Weinempfehlungen

Cabernet blanc BIO  
Weingut Martin Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl  
trockener fruchtiger Weißwein

0,2 l € 9,20  
0,75 l € 25,50

Mr. Red Elephant  
Merlot  
Weingut Middelvei, Stellenbosch, Südafrika

0,2 l € 9,80  
0,75 l € 26,90