

---

IHRE  
FEIER-TAGE  
IM

  
**DOBBENDEEL**  
CAFE | RESTAURANT | BAR



**Feiern Sie mit traumhaftem Blick  
über den Bederkesaer See !**

Tel : 04745 - 488

[info@dobbendeel.de](mailto:info@dobbendeel.de)

## Liebe Gäste,

**„Feier-Tage“ sind die schönsten Tage !!**

Sie haben Geburtstag, Konfirmation, Taufe, Kommunion oder heiraten und wollen diesen Tag einfach nur mit Ihrer Familie und Ihren Freunden genießen, dann gönnen Sie sich einen „Feier-Tag“ im Dobbendeel.

Wir bieten Ihnen für die unterschiedlichsten Anlässe kulinarische Genüsse aus unserer norddeutscheschwarzwälder Küche, immer mit dem einmaligen Ausblick über den Bederkesaer See und die wunderbare Natur ringsherum. Dafür stehen Ihnen unsere verschiedenen lichtdurchfluteten Räumlichkeiten zu Verfügung.

„ Alles ist möglich „ :  
klein und fein oder rauschend und groß

Ob ein genussvolles Menü, ein großzügiges Buffet oder der große Auftritt mit Tanz und Partystimmung, gerne möchten wir versuchen, Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten.

**\*\* Für jeden Geschmack der richtige Genuss \*\***

Qualität wird bei uns GROSS geschrieben, daher verarbeiten wir nur frische hochwertige Produkte aus unserer Region. Nicht alle Produkte liefert unsere Region das ganze Jahr über. Deshalb sind die Menüvorschläge saisonbedingt unterschiedlich.

Dazu hält unser Chef in seinem Weinkeller feine Tropfen fast ausschließlich aus dem Markgräflerland, südlich von Freiburg, bereit, wo er noch persönlich die Winzer besucht und die besten Weine für Sie auswählt.

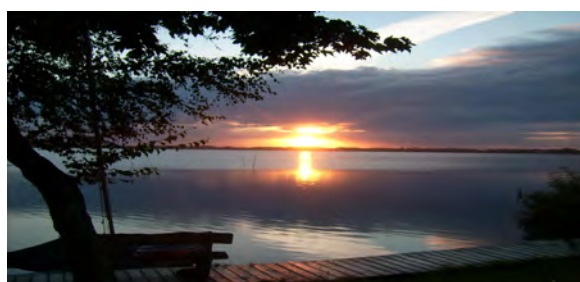
Bei uns gibt es keine Angebote von der Stange, jeder Gast und jedes Fest ist einzigartig. Zu Ihrer Unterstützung stellen wir Ihnen hier nun Bausteine vor, die Sie als Vorschläge verstehen sollen, die sich gerne nach Ihren persönlichen Wünschen abwandeln lassen. Vereinbaren Sie gerne einen Termin zur Besprechung aller Details.

Gönnen Sie sich ein unbeschwertes Fest und uns die Freude, dieses für Sie und Ihre Gäste umsetzen zu dürfen !!

Haben wir Ihr Lust auf „Feier-Tage“ im Dobbendeel am See geweckt ??

Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste

**Astrid Irlacher & Heinz Armbruster und alle „Dobbendeeler“**



## MENÜVORSCHLÄGE

( einheitlich ab 15 Personen )

### Menü „Festtagstraum“

Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen

\*\*\*

Medaillons von Schwein und Pute mit Schalottensauce  
Marktgemüse, Kartoffelkroketten und hausgemachten Nudeln

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 36,90

### Menü

Champignoncremesuppe

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons mit Schalottensauce

Lachsfilet mit Rieslingsauce

Salzkartoffeln, hausgemachte Nudeln

Gemüse vom Markt

\*\*\*

Panna cotta mit Burgunderkirschen

€ 39,90

### Der Frühlings-Tipp

Spargelcremesuppe

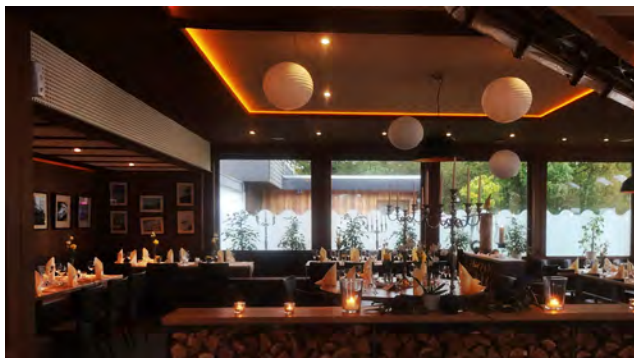
\*\*\*

Heimischer Spargel  
mit Schwarzwälder Schinken,  
Schnitzel vom Neuenkirchener Landschwein,  
Ebersdorfer Kartoffeln „Belinda“  
hausgemachter Sauce Hollandaise

\*\*\*

frühlingsleichtes Dessert

€ 41,50



### Der Herbst-Tipp

Kartoffel-Lauchcremesuppe

\*\*\*

Hirschragout aus heimischer Jagd  
mit Rotkohl,  
handgeschabten Spätzle  
und hausgemachten Nudeln

\*\*\*

Kompott von Medemstader Pflaumen  
mit Vanilleeis und Sahne

€ 36,90



## Ihr Menü für Ihren „Feier-Tag“

**Wir stellen für Sie Ihr Wunschmenü zusammen !! Hier sind ein paar Ideen dazu :**  
( Die Preise gelten bei einem einheitlichen Menü ab 15 Personen )

### VORSPEISEN

* 3 kleine Bruschetta, geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Oliven	€	5,-
* Bunter kleiner Salatteller mit Croûtons	€	4,90
* gemischter Räucherfischsteller an Salatbouquet an Senf-Dillsauce	€	14,90
* Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Blattsalaten mit Walnuss-Dressing	€	14,70
* Ruccolasalat mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen	€	12,90
* Mediterraner Vorspeisenteller mit Parmaschinken & Melone, Vitello tonnato, Antipasti und Tomate mit Mozzarella	€	15,80
* Vorspeisenvariation mit regionalen Spezialitäten : Räucheraal, gebackener Bachenbrucher Ziegenkäse Mini-Bratwurst vom Bülkauer Charolais-Rind, Salami vom Sieverner Landschwein	€	15,90

#### Im Frühling oder Sommer :

* Salatstrauß mit mariniertem Spargel und frischen Krabben	€	15,90
--	---	-------

#### Im Herbst oder Winter :

* knackiger Feldsalat mit frischen Krabben aus Spieka	€	15,90
---	---	-------

### SUPPEN

* cremige Champignonsuppe	€	6,90
* Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen	€	6,90
* fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum	€	6,90
* Rahmsuppe von Krabben aus Spieka	€	8,50

#### Im Frühling und Sommer :

* Bärlauchcremesuppe mit Croûtons	€	6,90
* Spargelcremesuppe ( mit Krabben € 5,50 )	€	6,90
* Rahmsuppe von Frühlingslauch mit gebratenen Lachswürfeln	€	8,50

#### Im Herbst und Winter :

* Kürbiscremesuppe vom schmackhaften Hokkaido-Kürbis	€	6,90
* Apfel-Selleriecremesuppe mit gebratener Jacobsmuschel	€	8,90
* Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croûtons	€	6,90

## HAUPTGÄNGE

* Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten und hausgemachten Nudeln	€	22,90
* Rinder-, Schweine- und Putenbraten mit Burgundersauce bunte Gemüseplatte, Kroketten und Kartoffelgratin	€	25,90
* Medaillons von Schwein und Pute von leckerem Fleisch aus der Region mit Schalottensauce Gemüse vom Markt, Kartoffelkroketten und hausgemachten Nudeln ( mit Rinderfilet-Medaillons zusätzlich + € 9,90 )	€	26,90
* Rinderroastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise Gemüse vom Markt, Kroketten und hausgemachten Nudeln	€	33,90
* Lachsfilet im Blätterteig auf Safransauce Marktgemüse, Kräuterreis und hausgemachten Nudeln	€	27,80
* Variation von Edelfischen mit Gemüse der Saison, Dampfkartoffeln und hausgemachten Nudeln	€	33,90

### Im Frühling und Sommer :

* Gebratene Maispoulardenbrust mit grünem und weißem Spargel Balsamicosauce, Gnocchi, Butterkartoffeln & Sauce Hollandaise	€	23,80
* Lammrücken mit Rosmarinsauce Bohnen, Kartoffelgratin und hausgemachten Nudeln	€	29,90
* Gebratene Otterndorfer Lammbraten mit Rosmarinsauce Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin und hausgemachte Nudeln	€	25,90

### Im Herbst und Winter :

* Wildplatte „ DobbenDeel“ mit Wild aus den umliegenden Wäldern Saftige Hirschkalbskeule, Rehmedaillons und zarte Perlhuhnbrust mit glasierten Maronen, herbstlichem Gemüse und kräftigem Rotkohl dazu handgeschabte Spätzle und Kartoffelkroketten	€	36,90
* Zarte Barbarie-Entenbrust rosa gebraten an Cassissauce mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Kroketten	€	27,90



## DESSERT

* Mandel-Panna-cotta mit Mangosauce	€	6,90
* Crème brûlée mit Himbeersauce	€	6,90
* Dunkles und weißes Schokoladenmousse im Marzipanmantel an Himbeersauce	€	7,90
* Cremige hausgemachte Eisbombe mit frischen Früchten garniert	€	8,50
* Der Dobbendeel-Desserthochgenuss : Dessert-Variation mit vielen Köstlichkeiten ( z. B. Crème brûlée, Schokoladenmousse, Erdbeeren, Panna cotta und Eis )	€	10,90

### Im Frühling und Sommer :

* Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Sahne	€	7,50
* Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Quarkmousse	€	6,90

### Im Herbst und Winter :

* Nougat- und Marzipanparfait mit marinierten Backpflaumen	€	6,90
* Vanilleeis mit heißen Burgunderkirschen und Sahne	€	6,90
* Apfelstrudel mit Vanilleeis und Calvadossahne	€	8,50

## KAFFEE & KUCHEN

Auch für festliche Kaffeetafeln haben wir eine reichhaltige Auswahl an Kuchen und Torten aus unserer eigenen Konditorei.

Duftender Kaffee, anregender Tee, verführerische Kakao-Spezialitäten und leckere Torten und Kuchen.

Ob als Büfett oder à-la-carte aus unserem großen Angebot von über 10 Sorten

**...alles hausgemacht    ...von fruchtig bis schokoladig    ...auch tolle 2- oder 3-stöckige Hochzeitstorten**

Kaffee & Kaffeespezialitäten so viel Sie möchten + 1 Stück hausgemachte Torte / Kuchen € 12,50

mit zusätzlich Butterkuchen € 13,90



# Büffetvorschläge

( ab 20 Personen )

## BÜFFET “KLEINER TRAUM “

Parmaschinken mit Melone  
Partyfrikadellen mit Kräuterschmand

Gurkensalat, Krautsalat  
Farmer-Karottensalat, Blattsalate mit Hausdressing  
Tomatensalat mit Mozzarella

Schweinekrustenbraten an Burgundersauce  
Putenbraten mit Rahmsauce  
hausgemachte Nudeln und Kartoffelgratin  
frisches Marktgemüse

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Beerengrütze

hausgemachtes Brot, Baguette, Butter

pro Person € 33,50

zusätzlich mit  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
geräucherte Forellenfilets  
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
€ 37,90  
mit Champignoncremesuppe + € 4,50 p.P.



## SCHNITZEL-BUFFET

Farmer-Karottensalat, Gurken-Schmand-Salat, Krautsalat mit geröstetem Speck

badischer Kartoffelsalat  
bunte Blattsalate mit Hausdressing  
Tomatensalat mit Mozzarella  
hausgebackenes Baguette, Butter

Schweineschnitzel natur gebraten  
Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert  
Hähnchenschnitzel im knusprigen Panko-Mantel  
Hähnchenschnitzel in einer Parmesan-Eihülle

mit Dobbendeel-Fritten, Kroketten und Bratkartoffeln  
Champignonrahmsauce  
Ketchup und Mayonnaise

Rote Grütze mit Vanillesauce  
original italienisches Eis von San Marco

pro Person € 33,90

## BUFFET “ GROßER TRAUM “

Farmer-Karottensalat  
Gurkensalat in Dillschmand  
Weißkrautsalat mit krossem Speck  
fruchtiger Tomatensalat mit Mozzarella  
Blattsalate mit Hausdressing

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Krustenbraten und geschmorte Rinderrouladen  
Schollenfilets mit Dijon-Senfsauce  
Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Steinchampignons in Kräuterrahm

dazu Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln  
Marktgemüse

Nugat-Panna cotta, Crème brûlée  
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 41,90

---

## MEDITERRANES BUFFET

Italienische Salami  
Parmaschinken mit Melonen-Scheiben  
fruchtiger Tomatensalat mit Mozzarella  
eingelegte Oliven  
marinierte Champignons, Zucchini und Auberginen  
mit Thymian getrocknete Tomaten  
Cocktailtomaten mit Schafskäse gefüllt

Paprika-Mais-Salat  
italienischer Bohnensalat  
frische Blattsalate mit Joghurt-Dressing

Schweinefilet am Stück gebraten **oder** eingelegte Lammkeule mit Rosmarinsauce  
Hähnchen-Saltimbocca  
hausgemachte Penne mit getrockneten Tomaten in Champignonrahmsauce  
und  
Lasagne „Florentiner Art“ mit Lachs und Blattspinat

hausgemachte Spaghetti  
Kartoffelgratin **oder** Rosmarinkartoffeln  
mediterrane Gemüse-Auswahl

Mandel-Panna cotta an Himbeersauce  
Tiramisu  
Obstsalat mit Amaretto  
Italienische Käseauswahl mit frischen Früchten

Baguette und Ciabatta, Butter

pro Person € 47,90



## BUFFET “EXKLUSIV“

Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich  
Räucheraal mit Kräutersauce  
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Parmaschinken mit Melone  
Partyfrikadellen mit Pestosauce  
Geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Cumberlandsauce

Tomatensalat mit Mozzarella  
Paprika-Mais-Salat mit Schafskäse  
Waldorfsalat  
Geflügelsalat mit Früchten  
Bunte Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Rahmsuppe von Krabben aus Spieka

Roastbeef am Stück gebraten mit Schalottensauce  
ODER  
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce  
und  
Lachs im Blätterteig mit Safransauce

hausgemachte Nudeln  
gratinierte Kartoffeln  
Kartoffelgnocchi  
marktfrisches Gemüse

weißes und dunkles Schokoladenmousse  
Beerengrütze mit Vanillesauce  
Crème brûlée mit Fruchtmark  
Rohmilchkäse

hausgemachtes Brot, Baguette und Butter

pro Person € 57,90



## GRILLBUFFET

Sommersalate mit Hausdressing  
Krautsalat, badischer Kartoffelsalat  
Gurkensalat, Farmer-Karottensalat  
Paprika-Mais-Salat mit Fetakäse  
Tomatensalat mit Mozzarella

Partybrötchen, Baguette, Butter, Kräuterbutter  
verschiedene Dips und Saucen

Rostbratwurst, Schöwes Käsekrainer,  
marinierte Nacken- und Putensteaks,  
Hirtenröllchen  
Grill-Tomaten  
pikante Kartoffelecken, Bratkartoffeln

fruchtige Beerengrütze mit Vanillesauce,  
Quark-Limettenmousse ODER Amarettini-Mousse

€ 33,90 pro Person

zusätzlich zum obigen Büffet :

Lachsfilet am Spieß  
mediterranes Grill-Gemüse aus dem Ofen  
Rosmarinkartoffeln

€ 37,90 pro Person

mit Rinderhüftsteak + € 7,50



## Unsere Räumlichkeiten

### Wintergarten

direkt am See  
von 10 bis 36 Personen  
auf der rechten Seite

von 10 bis 24 Personen  
auf der linken Seite

### Panoramaraum mit Seeblick

bis ca. 85 Personen mit Tanzfläche  
bis 110 Personen insgesamt  
unterteilbar :  
erhöhtes Podest für ca. 30 Personen  
halber Raum links vom Kamin ca. 75 Personen

### Kanalstube

mit Blick auf die Hausboote und den Kanal  
für 10 bis 45 Personen

Bei Hochzeiten und Geburtstagen  
bis 85 Personen mit Tanzfläche im Panoramaraum  
bis zu 140 Personen erweiterbar durch zusätzliche Nutzung des Wintergartens.  
Der Wintergarten kann auch für das Büffet,  
den Geschenketisch, eine Fotobox , das Gästebuch und eine Candybar  
genutzt werden.

