

**Prosecco 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 Wremer Krabben  
€ 9,90

Das ist der Wintergeschmack:  
**Rotkohlcremesuppe**  
mit karamelisierten Maronen  
und gehobeltem Eigelb  
€ 9,90

**Geräucherte Reh-Essenz**  
mit Ravioli gefüllt mit Midlumer Kräuterseitlingen und Gemüsestreifen  
€ 9,50

### Genuss ohne Reue

**Marinierte bunte Bio-Beete**  
auf cremigem Crescenza-Käse mit Feldsalat  
und Kürbiskernölkaviar  
€ 15,80

**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  
€ 17,90

**Carpaccio vom Bülkauer Charolaisrind**  
mit Kräuterschmand und gehobeltem Eigelb  
€ 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  
€ 18,90

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 geriebenem veganen Parmesan  
€ 17,80

**Mit Gorgonzola gefüllte Kartoffelgnocchi**  
an Bärlauchsauce  
mit Lauch, Blattspinat und grünem Spargel  
und gehobeltem Heumilchkäse vom Hof Icken  
€ 18,50

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

## VEGANE GERICHTE

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

**VEGANE**  
Rote Bete-Merrettich-Maultaschen  
mit wildem Brokkoli und veganer Zwiebeljus  
€ 16,50

**Gemüse-Couscous**  
an Curry-Kokos-Creme  
mit eingelegtem Rettich, gebratener Ananas  
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  
€ 25,80

**Genießen Sie bei uns das Original :**



**Filets vom Nordsee-Limandes  
in der Eihülle gebraten**  
mit zerl. Butter, Salatteller  
und Dampfkartoffeln  
€ 29,80

**Auf der Haut gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau)  
auf Rote Bete-Risotto von Rintelner Bio-Gerste**  
mit Romanesco und milder Merrettich-Beurre blanc  
€ 29,90

**Zarte Matjesfilets**  
mit Apfel-Gurken-Schmand  
und knusprigen Bratkartoffeln  
€ 17,80

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

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

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

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

**VEGETARISCH**  
mit Pestoschmand, Lauch, kleinen Strauchtomaten,  
Rucola und Heumilchkäse  
€ 14,50

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

**Auf zur Schnitzeljagd**

**Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit Dobbendeel-Fritten  
€ 19,50

**Schweineschnitzel  
mit gebratenen Steinchampignons  
in Kräuterrahm**

hausgemachten Nudeln und  
knackigem Salatteller  
€ 21,80

**Gutes vom Bülkauer Charolais-Rind:**

**Rumpsteak mit Kräuterbutter**

Dobbendeel-Fritten und Salatanlage  
€ 33,80

**Rumpsteak an Grüner-Pfeffer-Rahmsauce**

mit Marktgemüse und Bratkartoffeln  
€ 33,80

**Rehragout**

**aus heimischer Jagd**

mit Rotkohl, Brokkoli, Preiselbeeren, Grünkohl-Chips  
und handgeschabten Spätzle  
€ 29,50

**Unser „Spektakel“**

**24 Std. sous-vide gegarter Schweinebauch  
mit gebratenem Pulpo**

auf Bio-Berglinsen, fermentiertem schwarzen Knoblauch  
und in Butter geschwenkten Crosne  
€ 29,50

**GRÜNKOHL**

mit Kohl- und Pinkelwurst, Kasseler,  
Salzkartoffeln und 1 Korn  
€ 24,50

**UNSERE BURGER**  
mit hausgemachter Schwarzwälder BBQ-Sauce

**Dobbendeel-Deluxe-Burger auf 3 Etagen**  
200g Beefsteak vom Biohof Woltmann in Bülkau  
€ 15,90  
mit Bacon + € 1,50  
mit Käse + € 1,-

**vegetarischer Rote-Linsen-Burger**  
mit Basilikum-Pesto, Tomaten-Salsa  
€ 14,50

dazu **Dobbendeel-Fritten € 4,20**  
oder **Süßkartoffel-Pommes € 4,70**

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

Kleine "Verführerchen":

Panna cotta mit Himbeersauce  
ODER

Pistazienmousse ( vegan )  
mit Baiserhaube und Engelshaar

ODER

Kokos-Milchreis mit Cassis-Sorbet ( vegan )

€ 5,60

Mousse au chocolat von Valrhona Bio-Fairtrade-Schokolade mit Vanilleschaum  
€ 5,90

\*\*\*

Crème brûlée mit geröstetem Mandel-Tonkabohnen-Eis  
€ 9,80

Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

€ 10,80

\*\*\*

Hausgemachtes Eis oder Sorbet :

Cassis-Sorbet, geröstetes Mandel-Tonkabohnen-Eis,  
Schwarzwälder Fichtensprossen-Eis, Passionsfrucht-Sorbet  
pro Sorte € 2,90

**Süße Verführung auf drei Etagen :**

**Dessertvariation "Dobbendeel"**  
€ 11,50

## UNSER WINTER-MENÜ

Marinierte bunte Bio-Bete  
auf cremigem Crescenza-Käse  
mit Feldsalat und Kürbiskernölkaviar

\*\*\*\*\*

Rotkohlcremesuppe  
mit karamellisierten Maronen  
und gehobeltem Eigelb

\*\*\*\*\*

**Unser „ Spektakel“ :**  
**24 Std. sous-vide gegarter Schweinebauch**  
**mit gebratenem Pulpo**

auf Bio-Berglinsen, fermentiertem schwarzen Knoblauch  
und in Butter geschwenkten Crosne

\*\*\*\*\*

Bunter Dessertteller

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 47,50

4-Gang-Menü € 59,80

### Unsere Weinempfehlungen

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

0,2 l € 9,20

0,75 l € 25,50

Rioja  
Edulis, Crianza

0,2 l € 9,80

0,75 l € 26,90