



**HOTEL DORER**  
RESTAURANT

# *Speisekarte*



Foto: Lea Green

## Aperitif

<i>1 Glas Pils vom Faß 0,1 l</i>	<i>Euro 1,80</i>
<i>1 Glas Pils vom Faß 0,2 l</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>1 Glas Cremant mit Kastanienaroma</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>1 Glas Moscato d'Asti</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>1 Glas Cremant</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>1 Glas Champagner</i>	<i>Euro 10,50</i>
<i>Sherry trocken oder medium</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Portwein rot/weiß</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Martini rot/weiß</i>	<i>Euro 4,20</i>
<i>Cynar</i>	<i>Euro 4,20</i>

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

## Kleinigkeit für zwischendurch:

### *Hausgemachte Kalbsbries-Maultaschen*

*mit brauner Butter und gebobeltem Sommertrüffel*

*Euro 24,00*

*kleine Portion*

*Euro 14,00*

## Regionale Spezialitäten

### *Pfifferlinge in Kräuterrahm*

*mit hausgemachten Semmelknödeln*

*Euro 16,00*

### *Gebratenes Filet von der Schwarzwaldforelle*

*mit Flusskrebssen und Hummersauce,  
glasierten Kaiserschoten und Tagliatelle*

*Euro 23,00*

### *Geschnetzelte Kalbsleber*

*mit grünem Madagascar Pfeffer*

*Broccoli und Bratkartoffeln*

*Euro 19,00*

### *Kalbskutteln „Provencialishe Art“*

*mit Bauernbrot*

*Euro 14,00*

# Menü

## *Aperitif*

*1 Glas Crémant d'Alsace*

\*\*\*

## *Unsere Gänsestopfleberterrine*

*mit Salatbouquet, Sauce Cumberland  
und hausgemachtem Brioche*

*dazu empfehlen wir ein Glas Chateau de Thibaut, Monbazillac  
und eine Flasche Schwarzwaldsprudel*

\*\*\*

## *Hummercrèmesuppe*

*mit Flusskrebsschwänzen*

\*\*\*

## *Gegrillte Medaillons vom deutschen Jungbullen Rinderfilet*

*auf Pfifferlinge in Kräuterrahm und Tagliatelle*

*dazu empfehlen wir 1/4 l Nero d'Avola  
Weingut Curto, Ispica, Sicilia*

\*\*\*

## *Gebrannte Crème vom Ziegenfrischkäse*

*mit Zuppa Inglese Eis*

*dazu empfehlen wir  
einen Espresso und ein Zibärtle*

\*\*\*

*Euro 78,00 mit den korrespondierenden Getränken*

*Euro 58,00 ohne Getränke*

## Suppen

### *Hummercrèmesuppe*

*mit Flusskrebsschwänzen*

*Euro 9,50*

### *Crèmesuppe von frischen Gartenkräutern*

*mit gebratenen Petoncles*

*Euro 9,00*

## Salate

### *Gemischte Sommerblattsalate*

*mit Holunderblütenvinaigrette, sonnengetrockneten  
Tomaten und Staudensellerie*

*Euro 9,00*

### *Dorer's Vital Salat*

*Gemischte Blattsalate mit Holunderblütenvinaigrette und*

*– gebratenen Riesengarnelen mit Kirschtomaten  
und Pesto*

*Euro 19,00*

*oder*

*– mit gebratenen Wachtelbrüstchen*

*Euro 19,00*

## Nudelgericht des Monats

### *Hausgemachte Taleggio-Spinat-Maultaschen*

*auf Pfifferlinge in Kräuterrahm und Kirschtomaten*

*Euro 20,00*

## Vorspeisen

*Carpaccio von der Schwarzwaldforelle*  
*mit Salatbouquet und ibrem Kaviar* Euro 17,00

*Unsere Gänsestopfleberterrine*  
*mit Salatbouquet, Sauce Cumberland*  
*und hausgemachtem Brioche* Euro 19,00

## Fisch

*Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch*  
*auf Pfifferlinge in Kräuterrahm und Tagliatelle* Euro 28,00

*Tranche vom Steinbutt und Blaue Garnele*  
*an Noilly-Prat-Gemüsesauce und Venererisotto* Euro 38,00

*Medaillons vom bretonischen Seeteufel*  
*auf Artischocken, Paprika und Rosmarinkartoffeln* Euro 31,00

*Kanadischer Hummer, Riesengarnelen und*  
*Jakobsmuscheln*  
*an Hummer-Sauce, Kirschtomaten und Tagliatelle* Euro 38,00

## Fleisch

***Feines Ragout aus der Schönwälder Rebkeule***

*mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl  
und Spätzle vom Brett*

*Euro 22,00*

***Rumpsteak vom Angus Rind***

*mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce,  
frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln*

*Euro 28,00*

***In Aromaten gebratenes Lammcarrée***

*auf provencialischem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln*

*Euro 28,00*

***Gegrillte Medaillons***

***vom deutschen Jungbullen Rinderfilet***

*auf Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Tagliatelle*

*Euro 32,00*

***Medaillons vom Schönwälder Rebrücken***

*mit Pfifferlinge in Kräuterrahm, Apfelrotkohl,  
Wildpreiselbeeren und Spätzle vom Brett*

*Euro 31,00*