

# *Speisekarte*



*Dorer's Fischwochen 2022*  
*5.-20. Februar*

## Aperitif

<i>1 Glas Pils vom Fass 0,1 l</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>1 Glas Pils vom Fass 0,2 l</i>	<i>Euro 2,70</i>
<i>1 Glas Crémant mit Holunderblüte</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>1 Glas Aperol Spritz</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>1 Glas Crémant d'Alsace</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>1 Glas Champagner</i>	<i>Euro 14,50</i>
<i>Sherry trocken oder medium</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Portwein rot/weiß</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Martini rot/weiß</i>	<i>Euro 5,90</i>
<i>Cynar</i>	<i>Euro 5,90</i>

*Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei uns. Gerne geben wir Ihnen mit einer speziellen Allergen-Dokumentation Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

## Unser Fischmenü

### *Amuse Bouche*

\*\*\*

#### *Carpaccio von der Schwarzwaldforelle*

*mit Wildkräutersalat  
Forellenkaviar und Pesto*

\*\*\*

#### *Tom Kha Gai*

*mit Garnelen und Shitakepilzen*

\*\*\*

#### *Gebratene Rouget Barbet und Jakobsmuscheln*

*an sizilianisches Dattel-Paprika-Cous-Cous,  
Malossol Störkaviar und Sauce Rouille*

\*\*\*

#### *Piemontesische Nougat-Crème brûlée*

*mit Blutorangeneis*

\*\*\*

*als 4-Gang-Menü Euro 69,00*

*als 3-Gang-Menü (kalte Vorspeise oder Suppe) Euro 59,00*

## Suppen

### *Hummercrèmesuppe*

*mit Flusskrebsschwänzen*

*Euro 9,50*

### *Tom Kha Gai*

*mit Garnelen und Shitakepilze*

*Euro 10,50*

## Salate

### *Badischer Feldsalat*

*mit Kastanienvinaigrette,*

*sonnengetrockneten Tomaten und Staudensellerie*

*Euro 12,50*

### *Dorer's Vital Salat*

*Gemischte Blattsalate mit Kastanienvinaigrette und*

- *gebratenen Riesengarnelen mit Kirschtomaten und Pesto* *Euro 26,00*
- oder
- *gebratene Jakobsmuscheln mit Kirschtomaten* *Euro 27,00*

## Vorspeisen

### *Carpaccio von der Schwarzwaldforelle*

*mit Salatbouquet, Forellenkaviar und Pesto*

*Euro 19,50*

## **Fisch**

### ***Gebratenes Filet von der Schwarzwaldforelle***

*mit Flußkrebsschwänzen, Zuckerschoten*

*und Schneekrabbenmaultaschen und Hummersauce*

*Euro 28,00*

### ***Gebratenes Wolfsbarschfilet***

*auf Steinpilzen in Kräuterrahm und Tagliatelle*

*Euro 32,00*

### ***Gedünstetes Skrei-Winter-Kabeljau***

*mit Piment d'Espelet, Topinamburpüree*

*und schwarzer Trüffel*

*Euro 35,00*

### ***Bretonischer Steinbutt***

*mit provencialischem Gemüse,*

*Rosmarinkartoffeln und Pesto*

*Euro 38,00*

### ***Gebratene Rouget Barbet und Jakobsmuscheln***

*an sizilianisches Dattel-Paprika-Cous-Cous*

*Malossol Störkaviar und Sauce Rouille*

*Euro 42,00*

### ***Kanadischer Hummerschwanz und Riesengarnelen***

*in Nolly Prat-Hummersauce*

*an Venere Reis und Bottarga*

*Euro 44,00*