

Speisenkarte



Aperitif

<i>1 Glas Crémant d'Alsace</i>	<i>Euro</i>	<i>8,80</i>
<i>1 Glas Crémant mit Holunderblüte oder Kastanie</i>	<i>Euro</i>	<i>8,80</i>
<i>1 Glas Winzersekt</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>1 Glas Champagner</i>	<i>Euro</i>	<i>16,50</i>
<i>1 Glas alkoholfreier Aperitif des Hauses</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>1 Glas Aperol Spritz</i>	<i>Euro</i>	<i>8,80</i>
<i>1 Glas Campari Spritz</i>	<i>Euro</i>	<i>8,80</i>
<i>1 Glas Pils vom Fass 0,1 l</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>1 Glas Pils vom Fass 0,2 l</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Sherry trocken oder medium</i>	<i>Euro</i>	<i>6,20</i>
<i>Portwein rot/weiß</i>	<i>Euro</i>	<i>6,20</i>
<i>Martini rot/weiß</i>	<i>Euro</i>	<i>6,20</i>
<i>Cynar</i>	<i>Euro</i>	<i>6,20</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.

Gourmetmenü

Amuse Bouche

Gänsestopfleberterrine

Rhabarber / Sommer Trüffel / Brioche

Hummercrèmesuppe

Flußkrebsschwänze

Kalbsfilet

Bries / Spargel / Bärlauch / Tagliatelle

Crème Brûlée aus Pistazien von Bronte

Zappa Inglese Eis

Euro 79,00

Weinbegleitung 38,00

Kleines Spargel Menü

Amuse Bouche

Lauwarmer Spargelsalat

Avocado / Rote Zwiebeln / Wildkräuter

Filet von der Schwarzwaldforelle

Spargel / Braune Butter / Frühkartoffeln

Erdbeere

Rhabarber / Sauerampfer / Vanilleeis

Euro 52,00

Weinbegleitung 28,00

Suppen

Hummercrèmesuppe

Flusskrebsschwänze

Euro 14,00

Bärlauchcrèmesuppe

Argentinische Rotgarnele

Euro 12,00

Spargelcrèmesuppe

Euro 10,00

Vorspeisen

Bunter Wildkräutersalat

Holunderblütenvinaigrette / Getrocknete Tomaten / Kartoffelstroh

Euro 14,00

- gebratenen Riesengarnelen / Kirschtomaten / Pesto

Euro 26,00

oder

- gebratenen Wachtelbrüstchen

Euro 24,00

Lauwarmer Spargelsalat

Avocado / Rote Zwiebeln / Wildkräuter

Euro 22,00

Gänsestopfleberterrine

Rhabarber / Sommer Trüffel / Brioche

Euro 25,00



HOTEL DORER
RESTAURANT

Hauptgänge

Fisch und Krustentiere

Bretonischer Steinbutt

*Gebratene Riesengarnele / Sizilianisches Caponata /
Artischocken / Rosmarinkartoffeln*

Euro 48,00

Filet von der Schwarzwaldforelle

Spargel / Braune Butter / Frühkartoffeln

Euro 34,00

Wolfsbarschfilet

Spargel / Bärlauch / Tagliatelle

Euro 38,00

Kanadischer Hummer

*Jakobsmuscheln / Venerereis / Tomaten / Kaviar
+ 5 Gramm Gold Imperial Kaviar (€ 11,00)
+ 10 Gramm Gold Imperial Kaviar (€ 22,00)*

Euro 48,00

Vegetarisch

Kartoffel Gnocchi

Bärlauch / Getrocknete Tomaten / Rucola

Euro 26,00

Hausgemachte Maultaschen

Spargel / Bärlauch / Ricotta

Euro 28,00

Tagliarini

Sommer Trüffel

Euro 28,00

Fleisch

Ragout aus der Schönwälder Rehkeule

Wildpreiselbeeren / Apfelrotkohl / Spätzle vom Brett

Euro 32,00

Schönwälder Rehrücken

Pfifferlinge / Wildpreiselbeeren / Apfelrotkohl / Spätzle vom Brett

Euro 46,00

Kalbsleber

Grüner Madagaskar Pfeffer / Brokkoli / Bratkartoffel

Euro 30,00

Kalbsfilet

Bries / Spargel / Bärlauch / Tagliatelle

Euro 44,00

Rumpsteak

Pfifferlinge / Tomaten / Bratkartoffeln

Euro 38,00