

# DOM-HOTEL \*\*\* - St.Blasien

## Vorspeisen:

	€
<i>Bunter Salatteller mit gebratenen frischen Champignons und Kracherle</i>	6,80
<i>Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter <sup>2</sup></i>	9,50
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken im Pfännle mit Knoblauchkräuterbutter und Toast</i>	9,00
<i>Geräucherter Schottischer Edellachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter <sup>3,8</sup></i>	17,50
<i>Gemischter Fischvorspeisenteller „Neptun“ mit Räucherlachs, gebratenen Garnelen, Forellenfilet, Toast und Butter <sup>3,8</sup></i>	17,50

## Suppen:

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle <sup>2</sup></i>	4,20
<i>Tomatencrèmesuppe mit Sahne</i>	4,50
<i>Badische Markklößchensuppe <sup>2</sup></i>	4,80
<i>Wildcrèmesuppe Hubertus mit Sherry</i>	4,80
<i>Champignoncremesuppe mit Kracherle</i>	4,20
<i>Ungarische Goulaschsuppe mit Brot</i>	5,20

# DOM-HOTEL <sup>☆☆☆</sup> - St.Blasien

## Hauptgerichte:

<i>Gekochtes badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce</i> Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Gemüsegar­niture 3, 8	15,00
<i>Gekochte, gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce</i> mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	15,00
<i>Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter</i> pommes frites und gemischtem Salatteller	16,50
<i>Gefüllte, geschmorte Rindsroulade in Burgundersauce</i> mit Kartoffelkroketten und Gemüsegar­niture	16,80
<i>Hirschgoulasch „Diana“ mit Preiselbeerpfirsich,</i> Butterspätzle und Apfelrotkraut	19,00
<i>Kalbsrückenteak Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt,</i> pommes frites und gemischtem Salatteller 2, 3	22,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen- Pfeffer­sauc­e</i> mit Mandelkroketten und verschiedene Gemüse	24,00
<i>Rumpsteak „Hotzenwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln,</i> Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 2, 3	23,00

## Unsere Weinempfehlung für Rotweinliebhaber:

<i>2011er Schelinger Kirchberg - unser kleiner Schatz- Spätburgunder Rotwein Spätlese - trocken- Weingut Schätzle, Schelingen im Kaiserstuhl</i>	0,5 l Fl. 16,50
<i>2011er Blauer Spätburgunder Rotwein Spätlese - trocken-, im Barrique gereift Wein aus Traubenaus ökologischem Anbau Weingut Ludwig Mißbach, Ebringen</i>	0,75 l Fl. 28,00

# DOM-HOTEL \*\*\* - St.Blasien

## Schwarzwälder Forellenspezialitäten

-- fangfrisch aus unserem Bassin --

<i>Schwarzwaldforelle „Blau“ oder „Müllerin Art“</i>	€
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller	18,50
<i>Zwei gebratene Forellenfilets mit frischen Champignons</i>	
Kartoffeln und gemischtem Salatteller	19,00
<i>Ganze gebratene Schwarzwaldforelle mit Mandelbutter</i>	
Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Tomaten	19,50
<i>Zwei gedünstete Forellenfilets mit Pazifik -Garnelen</i>	
an Meerrettich-Kräuterrahmsauce mit Basmati - Reis und zweierlei Gemüse	20,50

## Fischgerichte:

<i>Gebackene Nordsee-Schollenfilets mit Remouladensauce,</i>	
Salzkartoffeln und gemischtem Salat	14,80
<i>Gebratene Zanderfilets mit brauner Pinienkernbutter,</i>	
Kräuterkartoffeln und verschiedene Gemüse	21,50
<i>In Olivenöl gebratenes Norweger Lachsfilet mit Kräuterbutter,</i>	
Rosmarinkartoffeln und Gemüsegarntur	21,00

## Unsere Weiß – Weinempfehlung zu den Fischgerichten :

2014er Sasbacher Limburg	
Grauer Burgunder Kabinett –trocken-	0,5 l Fl. 12,50
Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl	
2014er Durbacher Plaelrain	
Klingelberger Riesling Kabinett –trocken-	0,75 l Fl. 23,00
Ortenauer Winzergenossenschaft Durbach	

# DOM-HOTEL <sup>☆☆☆</sup> - St.Blasien

## Salate vom Freiburger Markt:

<i>Gemischter bunter Salatteller</i>	5,00
<i>Gemischter bunter Salatteller in Walnussöldressing mit gebratenen frischen Champignons und Kracherle</i>	6,80
<i>Salatplatte „Maryland“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Cocktailsauce, gekochtem Ei und Bauernbrot <sup>2, 3, 7</sup></i>	11,00
<i>Griechischer Salat mit Feta – Käse – Würfel, Oliven, Salami und Bauernbrot <sup>3</sup></i>	11,00
<i>Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Oliven, gekochtem Ei verschiedene Blattsalate, Tomaten, Toast und Butter</i>	11,00

## Wenn's mal ohne Fleisch sein soll :

<i>Gebackene Blumenkohl – Käse – Medaillons mit Tomatensauce kleiner Gemüse garnitur und Salzkartoffeln</i>	11,50
<i>Zürcher Kartoffelrösti mit verschiedenem Gemüse und Emmentaler Käse überbacken <sup>9</sup></i>	12,80
<i>Bunter Gemüseteller mit Spiegelei und Salzkartoffeln mit einer Auswahl verschiedener Gemüse vom Freiburger Markt</i>	12,50

## Schwarzwälder Vespergerichte:

<i>Schwarzwälder Vesperbrett mit geräuchertem Schinken und Speck, Schwarzwurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse Brot und Butter <sup>2,6,7,9</sup></i>	12,00
<i>1 Paar Bauernbratwürste mit Zwiebeln, Salatgarnitur und Brot</i>	9,80

1 mit Farbstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel,  
4 chininhaltig, 5 koffeinhaltig, 6 mit Phosphat, 7 mit Konservierungsstoffen,  
8 mit Süßungsmittel, 9 Schmelzsalz