

DOM-HOTEL ^{☆☆☆} - St.Blasien

Vorspeisen:

<i>Bunter Salatteller mit gebratenen frischen Champignons und Kracherle</i>	7,80
<i>Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ²</i>	9,80
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken im Pfännle mit Knoblauchkräuterbutter und Toast</i>	10,50
<i>Geräucherter Schottischer Edellachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ^{3, 8}</i>	18,00
<i>Gemischter Fischvorspeisenteller „Neptun“ mit Räucherlachs, gebratenen Garnelen, Forellenfilet, Toast und Butter ^{3, 8}</i>	18,50

Suppen:

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle ²</i>	4,50
<i>Tomatencrèmesuppe mit Sahne</i>	4,80
<i>Badische Markklößchensuppe ²</i>	5,20
<i>Wildcrèmesuppe Hubertus mit Sherry</i>	6,00
<i>Champignoncremesuppe mit Kracherle</i>	4,80
<i>Ungarische Goulaschsuppe mit Brot</i>	6,00

DOM-HOTEL *** - St.Blasien

Hauptgerichte:

<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons , Rahmsauce, Butterspätzle und gemischtem Salat</i>	16,00
<i>Gekochtes badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur ^{3, 8}</i>	16,50
<i>Gekochte, gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>	17,00
<i>Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter pommes frites und gemischtem Salatteller</i>	18,00
<i>Gefüllte, geschmorte Rindsroulade in Burgundersauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur</i>	17,80
<i>Hirschgoulasch „Diana“ mit Preiselbeerpfirsich, Butterspätzle und Apfelrotkraut</i>	19,50
<i>Kalbsrückenteak Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, pommes frites und gemischtem Salatteller ^{2, 3}</i>	24,00
<i>Rumpsteak „Hotzenwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller ^{2, 3}</i>	24,00
<i>Gebratene Lammkotelettes „Provençale mit Rosmarinkartoffeln und verschiedene Gemüse</i>	27,00

Unsere Weinempfehlung für Rotweinliebhaber:

<i>2017er Sasbacher Rote Halde</i>	
Spätburgunder Rotwein –trocken- Winzergenossenschaft Sasbach im Kaiserstuhl	0,5 l Fl. 15,00
<i>2010er Chateau Bernateau</i>	
<i>Saint Emilion Grand Cru</i>	
Famille Lavau 0,75 l Fl.	38,00

weitere ausgesuchte Weine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte

DOM-HOTEL *** - St.Blasien

Schwarzwälder Forellenspezialitäten

-- fangfrisch aus unserem Bassin --

<i>Schwarzwaldforelle „Blau“ oder „Müllerin Art“</i>	€
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller	19,50
<i>Zwei gebratene Forellenfilets mit frischen Champignons</i>	
Kartoffeln und gemischtem Salatteller	21,50
<i>Ganze gebratene Schwarzwaldforelle mit Mandelbutter</i>	
Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Tomaten	21,00
<i>Zwei gedünstete Forellenfilets mit Pazifik -Garnelen</i>	
an Meerrettich-Kräuterrahmsauce mit Basmati - Reis und zweierlei Gemüse	22,80

Fischgerichte:

<i>Gebackene Nordsee-Schollenfilets mit Remouladensauce,</i>	
Salzkartoffeln und gemischtem Salat	17,50
<i>Gebratene Zanderfilets mit brauner Pinienkernbutter,</i>	
Kräuterkartoffeln und verschiedene Gemüse	24,00
<i>In Olivenöl gebratenes Norweger Lachsfilet mit Kräuterbutter,</i>	
Rosmarinkartoffeln und Gemüsegarntur	23,00

Unsere Weiß – Weinempfehlung zu den Fischgerichten

2018er	<i>Nacker - Qualitätswein</i>		
	<i>Müller - Thurgau –trocken-</i>	0,5 l Fl.	14,00
	<i>Weingut Clauß, Nack im Klettgau</i>		
2016er	<i>Ebringer</i>		
	<i>Chardonnay Kabinett –trocken-</i>	0,75 l Fl	25,00
	<i>Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau</i>		
	<i>Weingut Mißbach, Ebringen im Markgräflerland</i>		

DOM-HOTEL ^{☆☆☆} - St.Blasien

Salate vom Freiburger Markt:

<i>Gemischter bunter Salatteller</i>	5,50
<i>Gemischter bunter Salatteller in Walnussöldressing mit gebratenen frischen Champignons und Kracherle</i>	7,80
<i>Salatplatte „Maryland“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Cocktailsauce, gekochtem Ei und Bauernbrot ^{2, 3, 7}</i>	12,00
<i>Griechischer Salat mit Feta – Käse – Würfel, Oliven, Salami und Bauernbrot ³</i>	12,00
<i>Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Oliven, gekochtem Ei verschiedene Blattsalate, Tomaten, Toast und Butter</i>	12,00

Wenn's mal ohne Fleisch sein soll :

<i>Gebackene Blumenkohl – Käse – Medaillons mit Tomatensauce kleiner Gemüsegarnitur und Salzkartoffeln</i>	12,00
<i>Zürcher Kartoffelrösti mit verschiedenem Gemüse und Emmentaler Käse überbacken ⁹</i>	13,80
<i>Bunter Gemüseteller mit Spiegelei und Salzkartoffeln mit einer Auswahl verschiedener Gemüse vom Freiburger Markt</i>	13,50

Schwarzwälder Vespergerichte:

<i>Schwarzwälder Vesperbrett mit geräuchertem Schinken und Speck, Schwarzurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse Brot und Butter ^{2,6,7,9}</i>	13,00
<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