

nach Jahreszeit und tagesaktuellem Einkauf wechselndes Angebot

DOM-HOTEL ^{☆☆☆} - St.Blasien

Vorspeisen:

<i>Bunter Salatteller mit gebratenen frischen Champignons und Kracherle</i>	8,50
<i>Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ²</i>	12,50
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken im Pfännle mit Knoblauchkräuterbutter und Toast</i>	12,00
<i>Geräucherter Schottischer Edellachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ^{3,8}</i>	21,00
<i>Gemischter Fischvorspeisenteller „Neptun“ mit Räucherlachs, gebratenen Garnelen, Forellenfilet, Toast und Butter ^{3,8}</i>	22,50

Suppen:

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle ²</i>	5,20
<i>Tomatencremesuppe mit Sahne</i>	5,50
<i>Badische Markklößchensuppe ²</i>	6,20
<i>Wildcremesuppe Hubertus mit Sherry</i>	7,00
<i>Champignoncremesuppe mit Kracherle</i>	6,50
<i>Ungarische Goulaschsuppe mit Brot</i>	6,50

nach Jahreszeit und tagesaktuellem Einkauf wechselndes Angebot

DOM-HOTEL *** - St.Blasien

Hauptgerichte:

<i>Schweineschnitzel mit frischen Champignons , Rahmsauce, Butterspätzle und gemischtem Salat</i>	23,00
<i>Gekochtes badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur 3,8</i>	23,00
<i>Gekochte, gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>	24,00
<i>Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter pommes frites und gemischtem Salatteller</i>	24,00
<i>Gefüllte, geschmorte Rindsroulade in Burgundersauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur</i>	24,00
<i>Hirschgoulasch „Diana“ mit Preiselbeerpfirsich, Butterspätzle und Apfelrotkraut</i>	27,50
<i>Kalbsrückenteak Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, pommes frites und gemischtem Salatteller 2,3</i>	29,00
<i>Rumpsteak „Hotzenwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 2,3</i>	29,00

Unsere Weinempfehlung für Rotweinliebhaber:

2018er	<i>Sasbacher Rote Halde</i>	
	Spätburgunder Rotwein –trocken- Winzergenossenschaft Sasbach im Kaiserstuhl	0,5 l Fl. 16,50
2018er	Primitivo Salento Piluna Villa Sandi	0,75 l Fl. 38,00

weitere ausgesuchte Weine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte

nach Jahreszeit und tagesaktuellem Einkauf wechselndes Angebot

DOM-HOTEL ^{☆☆☆} - St.Blasien

Schwarzwälder Forellenspezialitäten

-- fangfrisch aus unserem Bassin --

<i>Schwarzwaldforelle „Blau“ oder „Müllerin Art“</i>	€
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller	25,00
<i>Zwei gebratene Forellenfilets mit frischen Champignons</i>	
Kartoffeln und gemischtem Salatteller	27,50
<i>Ganze gebratene Schwarzwaldforelle mit Mandelbutter</i>	
Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Tomaten	27,00

Fischgerichte:

<i>Gebackenes Atlantik - Seelachsfiletfilet mit Remouladensauce,</i>	
Salzkartoffeln und gemischtem Salat	21,50
<i>Gebratene Zanderfilets mit brauner Pinienkernbutter,</i>	
Kräuterkartoffeln und verschiedene Gemüse	28,50
<i>Gedünstetes Norweger Lachsfilet mit Pazifik Garnelen</i>	
an Hummerrahmsauce, Basmati-Reis und zweierlei Gemüse	29,50

Unsere Weiß – Weinempfehlung zu den Fischgerichten :

2021er <i>Nacker - Qualitätswein</i>	
<i>Müller - Thurgau –trocken-</i>	0,5 l Fl. 15,00
<i>Weingut Clauß, Nack im Klettgau</i>	
2016er <i>Ebringer</i>	
<i>Chardonnay Kabinett –trocken-</i>	0,75 l Fl. 26,00
<i>Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau</i>	
<i>Weingut Mißbach, Ebringen im Markgräflerland</i>	

nach Jahreszeit und tagesaktuellem Einkauf wechselndes Angebot

DOM-HOTEL *** - St.Blasien

Salate vom Freiburger Markt:

<i>Gemischter bunter Salatteller</i>	6,50
<i>Gemischter bunter Salatteller in Balsamicodressing mit gebratenen frischen Champignons und Kracherle</i>	8,50
<i>Bunter Salatteller mit gebackenen Fischknusperle</i> - als kleine Vorspeise – 11,00 / als - Hauptgericht -	17,50
<i>Griechischer Salat mit Feta – Käse – Würfel, Oliven, Salami und Bauernbrot</i> 3	16,00
<i>Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Oliven, gekochtem Ei</i> verschiedene Blattsalate, Tomaten, Toast und Butter	16,00

Wenn's mal ohne Fleisch sein soll :

<i>Gebackene Blumenkohl – Käse – Medaillons</i> mit Tomatensauce kleiner Gemüse garnitur und Salzkartoffeln	16,00
<i>Zürcher Kartoffelrösti</i> mit verschiedenem Gemüse und Emmentaler Käse überbacken 9	17,00
<i>Bunter Gemüseteller</i> mit Spiegelei und Salzkartoffeln mit einer Auswahl verschiedener Gemüse vom Freiburger Markt	16,50

Schwarzwälder Vespergerichte:

<i>Schwarzwälder Vesperbrett</i> mit geräuchertem Schinken und Speck, Schwarzwurst, Leberwurst, Landjäger, Bergkäse Brot und Butter 2,6,7,9	18,00
<i>1 Paar Bauernbratwürste mit Zwiebeln,</i> Salatgarnitur und Brot	15,00

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