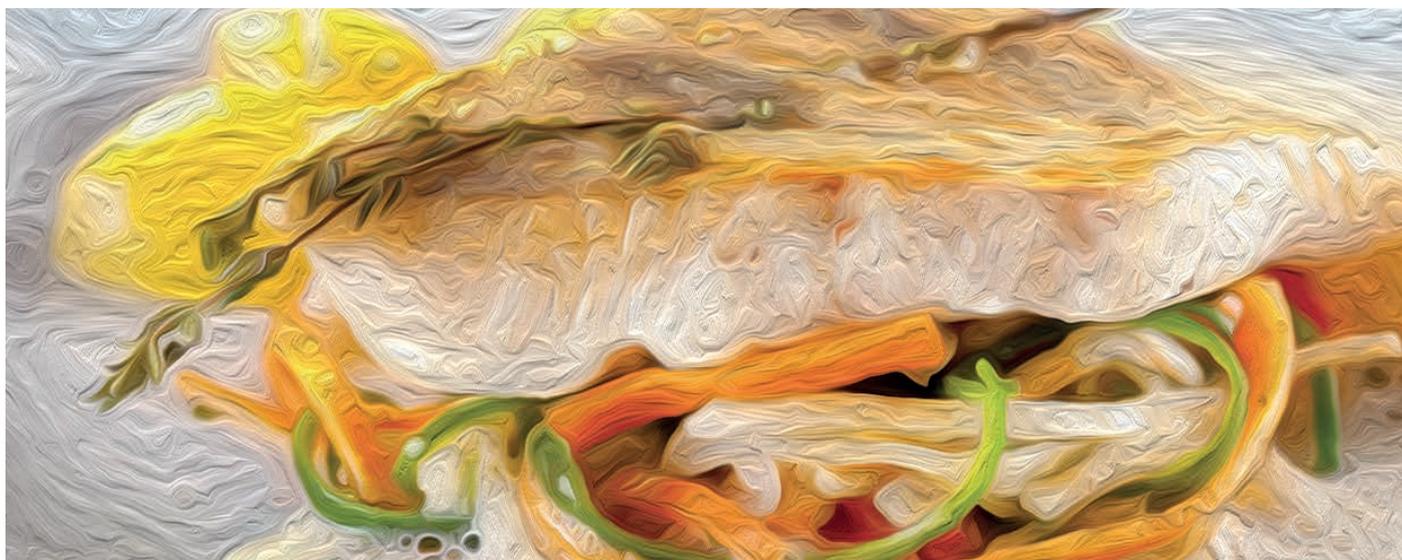


# *Speisekarte*



*Dorer's Fischwochen 2023*  
*25. Februar – 12. März*

## Aperitif

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

## Unser Fischmenü

### *Amuse Bouche*

\*\*\*

#### *Carpaccio von der Schwarzwaldforelle*

*mit Wildkräutersalat  
Forellenkaviar und Pesto*

\*\*\*

#### *Paprika-Honig-Suppe*

*mit Piment d'Espellet  
und Schwertfisch mit schwarzem Sesam*

\*\*\*

#### *Bretonischer Steinbutt*

*und Riesengarnelen,  
auf Steinpilz-Gemüse-Risotto*

\*\*\*

#### *Cassata Siciliana Parfait*

*mit Birnen-Quitten-Ragout*

\*\*\*

*als 4-Gang-Menü Euro 74,00  
als 3-Gang-Menü (kalte Vorspeise oder Suppe) Euro 64,00*

## Suppen

### *Hummercrèmesuppe*

*mit Flusskrebsschwänzen*

*Euro 12,00*

### *Tom Kha Gai*

*mit argentinischer Rotgarnele*

*Euro 11,00*

## 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 21,00

***Terrine von Lachs und Zander***  
*mit Graved Sauce und einem Salatbouquet* Euro 19,50

***Gebratene Jakobsmuscheln***  
*auf sizilianisches Cous-Cous*  
*mit Datteln und Pistazien* Euro 24,00

## Fisch und Krustentiere

***Gebratenes Filet von der Schwarzwaldforelle***  
*mit Flußkrebsschwänzen, Zuckerschoten*  
*und Schneekrabben-Maultaschen und Hummersauce* Euro 34,00

***Gebratenes Wolfsbarschfilet***  
*auf Steinpilzen in Kräuterrahm*  
*und Tagliatelle* Euro 38,00

***Gedünstetes Skrei-Winter-Kabeljau***  
*mit Curry-Gemüse und Venerreis* Euro 38,00

***Bretonischer Steinbutt***

*und Riesengarnelen*

*auf Steinpilz-Gemüse-Risotto*

*Euro 38,00*

***Bretonischer Seeteufel***

*an provencialischem Gemüse*

*und Rosmarinkartoffeln*

*Euro 42,00*

***Kanadischer Hummerschwanz***

***und Jakobsmuscheln***

*auf Bottarga-Tagliatelle*

*und Malossol-Caviar*

*Euro 46,00*