



Landhotel Doerr
★ ★ ★ ★

Vorspeisen

*Scheiben von geräuchertem Hirschrücken
mit Quitten-Mandelmarmelade*

€ 15.50

*Carpaccio vom Rinderfilet mit knackigen Blattsalaten,
gerösteten Pinienkernen und Parmesan*

€ 15.50

*Knusprig gebackene Riesengarnelen auf eingelegtem Kürbis
mit Knoblauch-Ingwer Mayonnaise*

€ 14.50

Suppen

*Kalbsconsommé
mit Meerrettich-Grießnocken und Rote Beete*

€ 7.50

*Maronencremesüppchen
mit geräucherter Entenbrust*

€ 8.00

Kürbis-Orangensüppchen mit Chili-Zimtcroûtons

€ 6.50



Landhotel Doerr



Vegetarische Gerichte

*Kürbis-Roquefortquiche mit Kräuter-Sauerrahm
und Blattsalaten in Balsamicodressing*

€ 17.50

*Geschmorter Chicorée mit Kartoffel-Frischkäseplätzchen
und gebratenen Kräuterseitlingen*

€ 19.50

Unsere Klassiker

*Wellnessteller „Landhotel Doerr“
Blattsalate in leichtem Joghurtdressing mit Lachs,
Putenmedaillon und Schweinefilet,
garniert mit frischen Früchten*

€ 19.90

*„Feudinger Krüstchen“
Schweinerückenschnitzel auf Röstkartoffeln
mit frischen Salaten umlegt und Spiegelei*

€ 17.90

*Großer gemischter Salatteller
mit gebratenen Filetspitzen und Austernpilzen*

€ 19.50

*Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce,
Salaten umlegt und Bratkartoffeln*

€ 15.50



Landhotel Doerr
★★★★

Fleisch & Geflügel

*Sauerbraten aus der Rinderkeule in Rosinensauce
mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln*

€ 25.50

*Steak vom Schweinerücken mit Champignon-Kräuterkruste,
Bohnenbündchen und Kartoffelplätzchen*

€ 24.50

*Ragout vom heimischen Wild in Preiselbeer-Wacholdersauce
mit Schupfnudeln und buntem Salatteller*

€ 25.00

*Rosa gebratene Entenbrust auf Balsamico-Pfeffersauce
mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffel-Kürbiskrapfen*

€ 28.50

*Schweinemedallions im Speckwickel
mit Lorettekartoffeln und Steckrübengemüse*

€ 26.50

Für die Kleinen

*Gebackenes Seelachsfilet
mit glacierten Karotten und kleinen Kartoffeln*

€ 12.00



Landhotel Doerr



Steaks

<i>Rumpsteak</i>	200 g	€ 23.00
<i>Rumpsteak</i>	300 g	€ 29.00
<i>Filetsteak</i>	200 g	€ 27.00
<i>Filetsteak</i>	300 g	€ 33.00
<i>Gemischter Salatteller</i>		€ 4.50
<i>Grüne Bohnen</i>		€ 4.50
<i>Röstkartoffeln</i>		€ 4.50
<i>Pommes frites</i>		€ 4.50
<i>Kartoffelkrusteln</i>		€ 4.50

*Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter
und Pfefferrahmsauce*

Aus dem Wasser

*Filet vom Schwarzen Heilbutt
mit Pommery-Senfsauce, Blattspinat und Perlgraupe
risotto*

€ 26.50

*Gebratenes Zanderfilet auf Bohnen und Birnen,
mit Rieslingsauce und Thymiankartoffeln*

€ 27.00



Landhotel Doerr
★★★★

Dessert

*Mousse von Zartbitterschokolade mit Rum,
Orangensorbet und karamellisierter Kaffeesauce*

€ 10.00

*Lauwarme Topfenknödel
mit Zwetschgen-Rotweinsauce*

€ 9.50

Dessertvariation „Landhotel Doerr“

€ 11.50

„Tête de Moine“

Hobelkäse mit frischen Früchten und Feigensenf

€ 11.50

*Mit Rücksicht auf andere Gäste möchten wir Sie bitten,
Ihre Mobiltelefone und Computer im Restaurantbereich
nicht zu benutzen.*

*Sehr geehrter Gast, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Gerne geben wir Ihnen unsere separate Allergiker-Karte,
welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
Allergene Zutaten gibt.*