

Kulinarischer Kalender

20 25

Menü

- Langosino / Tomate / Jalapeño
- Hamachi / Miso / Pirienerke
- Fôie Gras / Persimon / Bittersalate
- Ei / Petersilienwurzel / Trüffel
- Schabutt / Kohlrabi / Kaviar
- Rind / Tobinambur / Bröche
- Brie / Pistazie / Feige
- Zitronen Tartelettes / Macarons



BOUTIQUE
HOTEL DORER
RESTAURANT

Öffnungszeiten Restaurant

Mittags

12:00 - 14:00 Uhr

nur mit Reservierung

Abends

18:30 - 20:00 Uhr



Unser Restaurant

Liebe geht durch den Magen, weshalb wir jedes einzelne unserer Gerichte mit viel Liebe und Sorgfalt zubereiten.

Ein Mix aus heimischer Küche, mediterranem Flair und nordischen Einflüssen lassen Sie neue Geschmäcker und Kompositionen kennenlernen, zu denen wir Ihnen auch gerne einen passenden Wein empfehlen.

Neben unseren saisonalen à-la-carte-Angeboten offerieren wir Ihnen monatliche Highlights an, die Sie in andere Regionen entführen.

Gerne nehmen wir auch Anfragen für größere Gruppen wie Familien- oder Firmenessen entgegen.

Schreiben Sie uns Ihr persönliches Anliegen per Mail oder rufen Sie uns an.

Wir freuen uns darauf, für Sie einen Tisch reservieren zu dürfen.



Schlachtmenü

Termin:

24.-26. Januar

Nach dem großen Erfolg des letzten Jahres geht unser Schlachtmenü 2025 in die zweite Runde.

Öffnungszeiten

Restaurant

12-14:00 Uhr

18:30-20:00 Uhr

Ein 5-Gänge-Menü für Jedermann.

Wir kombinieren bekannte Geschmäcker von Leberwurst oder Haxe mit feinen Aromen und bringen eine elegante und leichtere Form der „Schlachtplatte“ auf den Tisch.

Preis/Person

52,00 €

Alles wird in feinsten Handarbeit zubereitet. Dafür verwenden wir hochwertige Produkte unserer heimischen Metzger und Lieferanten.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung

Bitte reservieren



Die Italienische Weinreise

Termin:

01. Februar

26. April

19. Juli

Unsere italienischen Weinreisen sind schon seit über 20 Jahren feste Bestandteile unserer Highlights.

Beginn

19:00 Uhr

Frau Haberer-Bächle repräsentiert die Vielfalt Italiens und bringt neben guten Weinen auch edle Öle und ihr hausgemachtes Brot mit.

Preis/Person

89,00 €

Öle & Weine

Serviert werden die Gerichte in 5 Gängen, die nicht nur zum Träumen animieren, sondern auch die Wärme Italiens in die Herzen trägt.

Alle Weine der italienischen Weinreise sind bei Frau Haberer-Bächle in ihrer Vinothek in Unterkirnach erhältlich.

Bitte reservieren



Hotel Dorer's Fischwochen

Termin:

Lust auf Meer?

17.-23 Februar

Alles, was das Herz begehrt aus den Tiefen der Flüsse, Seen und Meere.

Öffnungszeiten

Restaurant

12:00-14:00 Uhr

18:30-20:00 Uhr

Tradition und Moderne treffen in dieser Woche wieder aufeinander und Sie finden unter unseren Klassikern auch neue Kompositionen, inspiriert durch die mediterrane und nordische Küche.

Salvatore und Matthias arbeiten Hand in Hand und zeigen somit „the best of both worlds“.

Bitte reservieren



Spargel & Wein

Termin:

24. Mai

Beginn

19:00 Uhr

Preis/Person

95,00 €

inkl. Weine

Ein Familienbetrieb im Herzen Badens.

Nicht nur wir pflegen eine lange Tradition unseres Hauses, sondern auch das Weingut Landmann aus Freiburg. Es verpflichtet sich seit vielen Jahren mit vollem Herzen dem badischen Weinanbau mit französischem Einfluss.

In einer raffinierten Kombination von heimischem Spargel und ökologisch angebautem Wein bieten wir Ihnen ein Gefühl von Heimat.

Spargel&Wein
Perfect Match!

Bitte reservieren



Midsommar

Termin:

21. Juni

Beginn

19:00 Uhr

Preis/Person

55,00 €

inkl. Leitungswasser,

Aquavit und

hausgemachtem,

alkoholfreiem Shot

Ein Tag voller Liebe und Freundschaft.

Am 21. Juni wird im Norden Europas das Midsommar Fest gefeiert und somit die dort nicht untergehende Sonne.

2 Jahre in Stockholm haben uns verzaubert und somit gehen wir dieses Jahr in die zweite Runde für unser Midsommar Fest.

Alle kommen in einer entspannten Atmosphäre zusammen, wie Zuhause nur bei uns.

Feiern Sie mit uns und lassen Sie sich überraschen.

skål

Bitte reservieren



Cena Siciliana

Termin:

23. August

Best of Sicily.

Beginn

19:00 Uhr

Wir packen unsere zweite Heimat aus und bringen das typische Essen Siziliens auf den Teller. Nicht nur die Klassiker der italienischen Küche, sondern auch ein bisschen Streetfood „a la Palermo“.

Preis/Person

55,00 €

Getränke à la carte

Dazu: Sizilianischer Wein

Nonna hat uns alles gezeigt und wir freuen uns darauf, Ihnen den Ursprung der Familie Cerasola nochmals näher zu bringen.

Bitte reservieren

MADE IN THE
Black Forest



Gin Degustation

Termin:

20. September

Beginn

19:00 Uhr

Preis/Person

95,00 €

inkl. Gin und

Leitungswasser

„Gib deinem Leben einen Gin“

Die Familie Lauinger von Wein-Riegger in Villingen stellt sich der Herausforderung, den perfekten Gin zu unseren Gerichten zu finden.

Lernen Sie mehr über Destillat, Herkunft und Produktion bis hin zu verschiedenen Kompositionen die über das Tonic Water hinaus gehen.

Bitte reservieren



Aromi d'Autunno

Termin:

18. Oktober

Der Herbst in seinen schönsten Facetten.

Beginn

19:00 Uhr

Die goldene Jahreszeit bringt besondere Früchte und Aromen der Natur hervor. Verarbeitet und in Szene gesetzt mit Wild aus der Region.

Preis/Person

135,00 €

inkl. Weine

Mit Aromi d'Autunno haben wir eine der beliebtesten Degustationen des Jahres erschaffen, welche man nicht verpassen sollte.

Begleitet und präsentiert von
Frau Haberer-Bächle.

Hier empfehlen wir eine rechtzeitige Reservierung aufgrund der hohen Nachfrage.

Bitte reservieren



Festival der Sinne

Termin:

Salvatore und Matthias in ihrem Element.

15. November

Beginn

Fisch und Krustentiere, alles aus den Flüssen, Seen und Meeren. Mediterrane Küche gepaart

19:00 Uhr

mit nordischer Eleganz. Hier treffen zwei Welten aufeinander, die zusammen eine

Preis/Person

perfekte Einheit bilden. Inspiration durch Erfahrung, Perfektion durch Teamarbeit.

135,00 €

inkl. Weine

Der Name ist Programm!

Erleben Sie durch unsere Gourmetküche einen

Abend mit feinstem Essen in familiärer

Atmosphäre.

Hier empfehlen wir eine rechtzeitige Reservierung aufgrund der hohen Nachfrage.

Bitte reservieren



Nikolaus Menü

Termin:

6. Dezember

Beginn

19:00 Uhr

Preis/Person

105,00 €

inkl. Weine

Herzlich willkommen bei unserer letzten
Degustation des Jahres.

In vorweihnachtlicher Atmosphäre
präsentieren wir Ihnen mit unserem
5-Gänge Menü und auserlesenen Weinen vom
ökologischen Wein-und Sektgut Helde einen
Abend, den man so schnell nicht mehr
vergessen wird.

Wer nicht fehlen darf ist der Nikolaus. Er
kommt nicht alleine und bringt unter anderem
eine kleine Überraschung mit.

Hier empfehlen wir eine rechtzeitige
Reservierung aufgrund der hohen Nachfrage.

Bitte reservieren



Romantikdinner

Termin:

Täglich

Ein 4-Gänge-Menü im gemütlichen
Kerzenschein.

Beginn

ab 18:30 Uhr

Bei unserem Romantikdinner verführen wir Sie
mit einem feinen Überraschungsmenü in die
Welt der kulinarischen Kochkunst.

Preis/Person

58,00 €

inkl. Aperitif

Perfekt zum Verschenken oder selbst
Genießen.

Eine individuelle Reservierung ist spätestens
einen Tag vorher erforderlich.

Bitte reservieren



Generation 5.1

Ein Jahr und noch viele mehr.

Seit September 2023 arbeiten wir in der 5. Generation Hand in Hand zusammen und blicken gemeinsam in die Zukunft.

Nach jahrelanger Erfahrung in der Sterne Gastronomie konnten wir unser viel gewonnenes Wissen hier im Hotel Dorer umsetzen.

Nicht nur an Bekanntheit nah und fern sind wir gewachsen, sondern auch in der Familie. Wir durften unsere 6. Generation willkommen heißen und freuen uns über unser jüngstes Familienmitglied.

Die spannende Reise geht weiter!



B O U T I Q U E
HOTEL DORER
R E S T A U R A N T

Familie Cerasola

Franz-Schubert-Straße 20
78141 Schönwald im Schwarzwald

Tel. + 49 (0) 7722 / 95050

info@hotel-dorer.de

www.hotel-dorer.de

instagram: [hotel_dorer](https://www.instagram.com/hotel_dorer)