
Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie in unserem Restaurant DON. Unser Ziel ist es, Speisen auf einem hohen Niveau zu fairen Preisen anzubieten und dabei auf nachhaltige und regionale Produkte zurückzugreifen. Der Name DON hat seinen Ursprung in unserer gemeinsamen Schulzeit in Nicaragua, dort wird der Name Don für eine respektierte Person verwendet. Wir, Henning Schütz und Steven Pfannes, sind nicht mehr die Jungs aus der Schulzeit in Nicaragua und sehen den Namen als Zeichen für einen wichtigen Schritt in unserem Leben und der neuen Lebensetappe in die Selbstständigkeit.

Das Wort Don bezeichnet im Spanischen eine göttlich gegebene Gabe, die man unserem Küchenchef und Teilinhaber Steven aufgrund seiner kulinarischen Fähigkeiten zuschreiben kann.

Zu guter Letzt steht das Wort aber auch für die Schwierigkeit der Namensgebung einer Gaststätte. Nach langen Brainstorming-Runden und etlichen Vorstellungen waren wir fast schon so verzweifelt, dass wir das Restaurant ohne Namen lassen wollten. Somit könnte DON auch für die Abkürzung Dortelweil ohne Namen stehen.

Wir freuen uns über jedes Feedback und jede neue Herausforderung.

In diesem Sinne:

Wohl bekomms' und eine schöne Zeit im DON.

RESTAURANT
DON
est. 2022

BRUNCH

NUR SAMSTAG UND SONNTAG

10:00 UHR BIS 14:00 UHR

*Während des Brunch's können zusätzlich alle
Flammkuchen, alle Schnitzel, sowie die Falafel Bowl von
der Abendkarte bestellt werden.*

BRUNCH (10:00 UHR - 14:00 UHR)

GETOASTETE AVOCADO STULLE – CAPRESE

Avocado | Tomaten | Mini-Mozzarella | Basilikum | Olivenöl | Balsamico Creme

**Gluten, Laktose, Sesam*

11,20€

GETOASTETE AVOCADO STULLE – BACON & EIER

Avocado | Bacon | 2 Spiegeleier | Senfcreme | Lauch

**Gluten, Ei, Senf*

12,50€

GETOASTETE AVOCADO STULLE – RÄUCHERLACHS

Avocado | Lachs | Gurke | Kapern | Meerrettich Creme | Zwiebeln | Radieschen | Dill

**Gluten, Fisch, Laktose*

15,90€

BAUERN OMELETTE

3 Eier | Kartoffeln | Champignon | Speck | Salat

**Ei*

14,70€

SHAKSHUKA

Eier | Tomaten | Paprika | Brot | Butter

**Ei*

*Optional mit Käse überbacken (1,50€) *Laktose*

12,50€

DON'S RÜHREI

3 Eier | Frischkäse | Butter | Mozzarella | Schnittlauch | Brot | Salat

** Ei, Laktose*

9,40€

NORDISCHES FRÜHSTÜCK

Räucherlachs | Räucherforelle | Meerrettich | Gurken | Frischkäse | Rühreier | Brot

** Fisch, Laktose, Ei*

17,90 €

BIRCHER MÜSLI

Hafer | Apfel | Joghurt | Honig

** Laktose*

8,90 €

BRUNCH (10:00 UHR - 14:00 UHR)

KÄSE PLATTE

Hartkäse | Weichkäse | Schnittkäse | Oliven-Tapenade | Frucht-Senf | Brot

**Laktose, Gluten,*

11,20 €

WURST PLATTE

Kochschinken | Schwarzwälder Schinken | Salami | Leberwurst | Oliven-Tapenade | Brot | Butter

**Laktose, Gluten,*

14,30 €

GEMISCHTE PLATTE

Käseauswahl | Wurstausswahl | Oliven Tapenade | Brot | Butter

**Laktose, Gluten,*

16,90 €

PANCAKES – NUTELLA & BANANE

Pancakes | Nutella | Banane | Haselnuss

**Laktose, Gluten, Eier, Nüsse*

13,80 €

PANCAKES – EIER & SPECK

Pancakes | 2 Spiegeleier | Bacon | Ahornsirup

**Laktose, Gluten, Eier*

16,00 €

PANCAKES ORIGINAL

Pancakes | Ahornsirup

**Laktose, Gluten, Eier*

11,50 €

BEILAGEN & EXTRAS

EIER: GEKOCHT 2,10€ | **RÜHREI** 3,80€ | **SPIEGELEI** 2,10€

SPECK 2,70€

BROTKORB 3,70€

LACHS 3,90€

1/2 AVOCADO 2,80€

BUTTER 0,80€

NUTELLA 1,80€

ABENDKARTE

DIENSTAG BIS SONNTAG

17:00 UHR BIS 22:30 UHR

ZUM TEILEN

OLIVEN

Olivenmix mit Kräutern, Knoblauch und Brot

5,80€

BRUSCHETTA

Kross angebratene Brotscheiben mit gehackten Tomaten und Basilikum

2,60€ pro Stück

PATATAS BRAVAS

Frittierte Kartoffelstücke mit Aioli und einer leicht scharfen Tomatensoße

8,20€

ARTISCHOCKEN-SPINAT DIP

serviert mit Käse und Mais-Tortilla

**Laktose*

10,80€

DREIERLEI HANDKÄSE

Drei Scheiben Handkäse mit verschiedenen Garnierungen:

- Weiße Zwiebeln, Weißweinessig, Kümmel **Gluten*

- Rote Zwiebeln, Himbeeressig **Gluten*

- Schnittlauch-Rucola-Pesto **Gluten, Senf, Ei, Laktose*

15,50€

VEGANE SPEISEN

GEMISCHTER SALAT

Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Radieschen und saisonalem Dressing

Optional mit Hähnchen Brust (2,80€) oder Ziegenkäse und Preiselbeeren (3,20€)

10,20€

FALAFEL BOWL

Hummus, Avocadocreme, Tomaten, Gurken, Couscous, Karotten,

Falafel und libanesischem Fladenbrot

**Gluten*

21,50€

BLUMENKOHLSTEAK

Mit Blumekohlcreme, Miso-Röstgemüse-Jus, Gepuffter Quinoa, Granatapfel, Langbohnen

und einem Beilagensalat

**Soja, Sellerie*

23,80€

VEGANE SPEISEN

TACO VARIATION

Gegrillte Tortilla mit Avocado Creme, Hummus, Tofu, eingelegten Zwiebeln und eingelegten Jalapeños (glutenfreie Alternative verfügbar)

**Soja, Gluten*

18,90€

VEGETARISCHE SPEISEN

DON'S GRÜNE SOBE

mit knusprigen Bratkartoffel, Bio-Eiern und Salat

**Senf, Ei, Laktose*

15,50€

ZIEGENKÄSE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Schmand, Ziegenkäse, karamelisieretem Honig und Thymian

**Gluten, Laktose*

13,80€

MEDITERANER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Schmand, Feta, Tomaten, Oliven und Pesto

**Gluten, Laktose, Pinienkerne*

14,30€

CAMEMBERT FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Schmand, Camembert, Preiselbeeren und Rosmarin

**Gluten, Laktose,*

14,20€

RAVIOLI

Mit Roter Bete und Ziegenkäse gefüllte Ravioli geschwenkt in Nussbutter und Salbei mit Beilagensalat

**Laktose, Gluten, Ei*

18,90€

FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Zwei panierte Wiener Schnitzel mit Zitrone und Gurkensalat

Auswahl aus:

Bratkartoffeln, Pommes oder Kartoffelpüree

und:

*Grüne Soße *Laktose, Preiselbeeren oder Pilzrahmsoße *Sulfite*

**Gluten*

28,50 €

SENIORENPORTION WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Ein paniertes Wiener Schnitzel mit Zitrone und Gurkensalat

Auswahl aus:

Bratkartoffeln, Pommes oder Kartoffelpüree

und:

*Grüne Soße *Laktose, Preiselbeeren oder Pilzrahmsoße *Sulfite*

**Gluten*

19,90 €

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln

**Gluten, Laktose*

14,40€

DON'S FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Schmand, Speck, Champignons, Feta, Rucola und Peperoni

**Gluten, Laktose*

15,90€

SCHWEINEBAUCH

Mit Blumenkohlcreme, Blumenkohlröschen, Senfsaat-Jus, handgemachten Kartoffel-Gemüsebällchen im

Wirsing-Mantel und Beilagensalat

**Senf, Gluten*

23,80€

RÖSTI MIT SPIEGELEI UND SPECK

Kartoffelrösti mit Spiegelei, kross angebratenem Speck und Senf-Mayonnaise

**Senf, Ei*

12,30 €

FLEISCHGERICHTE

ASIA SALAT

*Gemischter Blattsalat, Entenbrust, eingelegte Mandarinen, Gurken, Karotten,
Tomaten, Asiatisches-Dressing, Brot*

15,60€

**Sesam, Soja*

MAISHÄHNCHENBRUST

*Römische Nocke, Baby Mais, Karotten, Erbsen, orientalisch gewürzte Karotten-Creme, Curry-Jus
und Beilagensalat*

**Gluten, Laktose*

26,90€

72 STUNDEN SOUS VIDE GEGARTE SHORT-RIPS

*Mit Portwein-Portobello Pilz, getrüffeltes Kartoffelpüree, Wildbrokkoli, Chimichurri
und Beilagensalat*

**Laktose*

33,50€

FISCHGERICHTE

45° SOUS VIDE – BÖLMO LACHSFILET

*auf Petersilienwurzelcreme, Zitronen-Spinat, Erbsen, Forellen Kaviar,
Dill-Öl, Fischsoße und einem Beilagensalat*

**Fisch, Laktose*

28,80€

RÖSTI MIT LACHS

Frittierte Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Dill-Mayonnaise

**Senf, Ei, Laktose*

13,50€

DORADENFILET

*Auf mediterranem Gemüse (Tomaten, Oliven, Zucchini, Aubergine, Paprika, Knoblauch)
und Chorizo-Paprika-Fumet mit Beilagensalat*

**Fisch,*

26,50€

KINDERSPEISEN

SPAGHETTI MIT TOMATENSOßE

**Gluten*

6,50€

CHICKEN-NUGGETS MIT POMMES

**Gluten*

7,10€

RÖSTI MIT APFELMUS

7,20€

KINDERFLAMMKUCHEN MIT SPECK UND LAUCH

**Gluten*

6,50€

WIENER SCHNITZEL MIT POMMES

**Gluten*

10,90€

DESSERT

HAUSGEMACHTE CHURROS

Frittierter Brandteig mit Zucker

Optionale Soßen:

Dulce de Leche (1,00€), Schoko-Nougat-Soße (1,00€)

**Gluten, Ei*

7,00€

NO-BAKE CHEESECAKE IM GLAS

Butterkeksboden mit Schlagsahnen-Frischkäsefüllung

Optionale Toppings

Oreo Keks

Erdbeersoße

Himbeersoße

**Gluten, Laktose*

7,50 €

APFELTARTE MIT VANILLEEIS

**Gluten, Laktose*

7,80 €

BEILAGEN & EXTRAS

BRATKARTOFFELN 3,80€

KARTOFFELPÜREE 3,80€

POMMES 4,20€

BEILAGENSALAT 4,20€

GLASIERTES GEMÜSE 3,80€

PILZRAHMSOÛE 2,80€

GRÜNE SOÛE 2,80€

PREISELBEEREN 2,10€

EXTRA BROT 2,40€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

KALTGETRÄNKE

| | | | |
|-------------------------------------|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <i>Selters Classic 0,25 l</i> | 2,20 € | <i>Bitter Lemon 0,2 l</i> | 2,20 € |
| <i>Selter Classic 0,75 l</i> | 5,50 € | <i>Orangensaft 0,2 l</i> | 2,50 € |
| <i>Selters Still 0,25 l</i> | 2,20 € | <i>Apfelsaftschorle 0,3 l</i> | 3,20 € |
| <i>Selters Still 0,75 l</i> | 5,50 € | <i>Maracujaschorle 0,2 l</i> | 2,50 € |
| <i>Selters Medium 0,75 l</i> | 5,50 € | <i>Maracujaschorle 0,4 l</i> | 3,80 € |
| <i>Coca Cola 0,3 l</i> | 3,20 € | <i>Traubensaftschorle 0,2 l</i> | 2,50 € |
| <i>Fanta 0,3 l</i> | 3,20 € | <i>Traubensaftschorle 0,4 l</i> | 3,80 € |
| <i>Sprite 0,3 l</i> | 3,20 € | <i>Limo Johannisbeere 0,3 l</i> | 3,20 € |
| <i>Coca Cola Zero 0,3 l</i> | 3,20 € | <i>Hausgemachte Holunder</i> | |
| <i>Mezzo Mix 0,3 l</i> | 3,20 € | <i>Limonade 0,4 l</i> | 4,20 € |
| <i>Tonic Water 0,2 l</i> | 2,20 € | | |

HEIßGETRÄNKE

| | | | |
|---------------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| <i>Espresso</i> | 2,50 € | <i>Schwarzer Tee</i> | 2,00 € |
| <i>Espresso Macchiato</i> | 2,80 € | <i>Grüner Tee</i> | 2,00 € |
| <i>Doppelter Espresso</i> | 3,00 € | <i>Kräutertee</i> | 2,00 € |
| <i>Americano</i> | 2,50 € | | |
| <i>Cappucino</i> | 3,00 € | | |
| <i>Latte Macchiato</i> | 3,20 € | | |

ALKOHOLFREIES BIER

| | |
|--|---------------|
| <i>Glaabsbräu Weizen Alkoholfrei 0,5 l</i> | 3,80 € |
| <i>Glaabsbräu Helles Alkoholfrei 0,3 l</i> | 2,80 € |
| <i>Glaabsbräu Radler Alkoholfrei 0,3 l</i> | 2,80 € |

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

VOM FASS

| | |
|--|---------------|
| <i>Glaabsbräu Helles 0,3 l</i> | 3,30 € |
| <i>Glaabsbräu Helles 0,5 l</i> | 4,80 € |
| <i>Glaabsbräu Pils 0,3 l</i> | 3,30 € |
| <i>Glaabsbräu Pils 0,5 l</i> | 4,80 € |
| <i>Glaabsbräu Hefeweizen 0,3 l</i> | 3,30 € |
| <i>Glaabsbräu Hefeweizen 0,5 l</i> | 4,80 € |

FLASCHENBIERE

| | |
|---|---------------|
| <i>Glaabsbräu Naturradler 0,5 l</i> | 3,50 € |
|---|---------------|

APFELWEINE

| | |
|--|---------------|
| <i>Walthers Apfelwein 0,25 l</i> | 2,60 € |
| <i>Walthers Apfelwein 0,5 l</i> | 3,90 € |

LONGDRINKS & APERITIF

| | |
|---|---------------|
| <i>Cuba Libre</i> | 9,00 € |
| <i>Flor de Caña - Gran Reserva Barceló - Imperial +1 € Botucal +2 €</i> | |
| <i>Gin Tonic</i> | 9,00 € |
| <i>Bombay Sapphire Siegfried +1 € Gin Mare +2 €</i> | |
| <i>Moscow Mule</i> | 8,00 € |
| <i>Absolut Grey Goose +2 €</i> | |
| <i>Batida de Coco</i> | 8,00 € |
| <i>Aperol Spritz</i> | 8,00 € |
| <i>Lillet Wildberry</i> | 8,00 € |

DIGESTIF

| | | | |
|------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|
| <i>Jägermeister</i> | 3,00 € | <i>Haselnussschnaps</i> | 4,00 € |
| <i>Obstler</i> | 4,00 € | <i>Zwetschgenschnaps</i> | 4,50 € |
| <i>Marillenschnaps</i> | 4,00 € | <i>Alte Waldhimbeere</i> | 4,50 € |
| <i>Williamsbirne</i> | 4,00 € | | |

OFFENE WEINE

WEISSWEIN | GLAS 0,2L

| | |
|---|---------------|
| <i>Joachim Flick – Riesling – Halbtrocken – Rheingau</i> | 6,30 € |
| <i>50 Grad – Riesling – Trocken – Rheingau</i> | 6,80 € |
| <i>Köster-Wolf – Weißburgunder – Trocken – Rheinhessen</i> | 6,20 € |
| <i>Joachim Flick – Grauburgunder – Trocken – Rheingau</i> | 7,20 € |
| <i>Joachim Flick – Sauvignon Blanc – Trocken – Rheingau</i> | 7,90 € |
| <i>Die Weinmacher – Grauburgunder Caractere – Trocken – Pfalz</i> | 8,70 € |

ROSÉ | GLAS 0,2L

| | |
|---|---------------|
| <i>Hirt-Gebhart – Spätburgunder – Feinherb – Rheingau</i> | 5,80 € |
| <i>Joachim Flick – Cuvée – Trocken – Rheingau</i> | 6,90 € |
| <i>Die Weinmacher – Spätburgunder Blanc de Noir – Trocken – Pfalz</i> | 8,70 € |

ROTWEIN | GLAS 0,2L

| | |
|--|---------------|
| <i>Raiza – Rioja – Crianza - Spanien</i> | 6,90 € |
| <i>Lifili – Primitivo – Salento – Apulien, Italien</i> | 6,40 € |
| <i>Los Toneles – Malbec – Reserva – Argentinien</i> | 7,90 € |

SEKT | GLAS 0,1L

| | |
|--|---------------|
| <i>Menger-Krug – Riesling – Brut</i> | 5,90 € |
| <i>Menger-Krug – Rosé – Brut</i> | 5,90 € |
| <i>Gratien & Meyer - Crément de Loire - Brut</i> | 5,90 € |

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN | FLASCHE 0,75L

| | |
|---|----------------|
| <i>50 Grad – Riesling – Trocken – Rheingau</i> | 22,70 € |
| <i>Joachim Flick – Sauvignon Blanc – Trocken – Rheingau</i> | 24,90 € |
| <i>Köster-Wolf – Weißburgunder – Trocken – Rheinhessen</i> | 18,90 € |

ROSÉ | FLASCHE 0,75L

| | |
|---|----------------|
| <i>Joachim Flick – Cuvée – Trocken – Rheingau</i> | 19,20 € |
| <i>Hirt-Gebhart – Spätburgunder – Feinherb – Rheingau</i> | 16,90 € |

ROTWEIN | FLASCHE 0,75L

| | |
|--|----------------|
| <i>Raiza – Rioja – Crianza - Spanien</i> | 21,90 € |
| <i>Lifili – Primitivo – Salento – Apulien, Italien</i> | 19,80 € |
| <i>Los Toneles – Malbec – Reserva – Argentinien</i> | 25,80 € |

SEKT | FLASCHE 0,75L

| | |
|--|----------------|
| <i>Menger-Krug – Riesling – Brut</i> | 32,50 € |
| <i>Menger-Krug – Rosé – Brut</i> | 32,50 € |
| <i>Gratien & Meyer - Crément de Loire - Brut</i> | 32,50 € |

