

---

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

## HEIßGETRÄNKE

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

## ALKOHOLFREIES BIER

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

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

## VOM FASS

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

## FLASCHENBIERE

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

## APFELWEINE

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

## LONGDRINKS & APERITIF

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

## DIGESTIF

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

# OFFENE WEINE

---

## WEISSWEIN | GLAS 0,2L

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

## ROSÉ | GLAS 0,2L

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

## ROTWEIN | GLAS 0,2L

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

## SEKT | GLAS 0,1L

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

# FLASCHENWEINE

---

## WEISSWEIN | FLASCHE 0,75L

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

## ROSÉ | FLASCHE 0,75L

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

## ROTWEIN | FLASCHE 0,75L

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

## SEKT | FLASCHE 0,75L

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

