



Süßkartoffel - Kokosrahmsuppe

mit leicht kandiertem Ingwer und
gerösteten Pinienkernen

6,50 €

Hausgemachte Soljanka

mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette

6,80 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

5,50 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, allerlei Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

5,90 €



In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb
mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette
8,20 €

Zweierlei vom Ziegenkäse
gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette
13,80 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
in hauseigener Marinade, Pflücksalate,
gehobelter Parmesan, Feigen - Balsamico - Creme und Baguette
14,90 €



Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse, gebratenen Wiesenpilzen
und geschmorten Zwiebeln

15,80 €

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und
Salatbeilage

18,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

unter der Tomaten-Kräuterkruste, mit Senfsoße, Bratkartoffeln und
Salatbeilage

24,80 €

Spargelkarte



Deutscher Spargel

Legierte Spargelcremesuppe

aus frischem knackigem Spargel fein gewürzt

6,50 €

Ofenkartoffel

mit feinem Spargel - Champignonragout gefüllt, Käse gratiniert und
Salatbeilage

16,50 €

Spargelrolle „Dompfaff“

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Prager Kochschinken und frischem
Spargel, gratiniert mit würzigem Käse, Sauce Hollandaise und
Salatbeilage

18,50 €

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Frischer Spargel

wählen Sie aus:

mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

17,80 €

mit gekochtem Schinken und Petersilienkartoffeln

20,80 €

**mit Schweineschnitzel vom Strohschwein und
Petersilienkartoffeln**

22,80 €



Oma Mariannes Eisbeinsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage

16,50 €

Schnitzel "Dompfaff"

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage

21,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben, Rieslingrahmsauce, hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage

20,50 €



Medaillons vom Strohschwein im Speckmantel

unter hausgemachter Bärlauch-Kräuterkruste, Rotweinjus, gebratenen
Wiesenspilzen und Kartoffelrösti

23,50 €

Medaillons vom Strohschwein „au four“

mit Kalbsragout und Käse überbacken, Buttererbsen und
hausgemachten Kartoffelbällchen

23,80 €

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca. 250 gr.)

auf Rotweinjus, Schmorzwiebeln,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

27,80 €

Essbare Streicheleinheiten

Dompfaff - „Sinfonie“

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Amarena-Kirscheis und Sahne

8,50 €

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

7,50 €

Beschwipste hausgemachte sächsische Quarkkeulchen

im Zucker-Zimt Mantel, mit Vanilleeis, Apfelragout und einem Schuss

Eierlikör

8,90 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Amarena-Kirscheis, Schokolade, Tiramisu Eis

(je Kugel 1,80 €)

Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher

5,50 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der

Thomas Prinz Destillerie (Österreich)

5,50 €

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.