



Fischwochen im



Hausgemachte Soljanka von Edelfischen

mit Zitrone, saurer Sahne und Brötchen

7,50 €

Karibische Fischsuppe

mit Shrimps, Banane, Curry und Kokosmilch

7,90 €

Miesmuschelpfännchen

in Olivenöl gebraten, mit Chili, Knoblauch und Baguette

11,80 €

Marinierte Nordseekrabben

mit frischer Avocado und gebratenem Kartoffelrösti, Dillcreme &
Krabbenchip

16,80 €



Geräuchertes Süppchen von der Rispentomate

mit gerösteten Pinienkernen, Basilikum
und Baguette

6,90 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Steinchampignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette

8,20 €

Gebackener französischer Ziegenkäse

mit Tessiner Senf, auf Rote Bete Carpaccio, mit Baby-Blattsalaten,
karamellisierten Walnüssen und Baguette

13,80 €

Gurkensalat

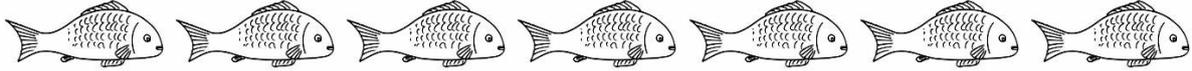
mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

5,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit Baby-Blattsalaten, allerlei Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

6,80 €



Fischwochen im



Matjesfilet nach „Hausfrauen - Art“

mit Roter Beete, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

17,80 €

Zanderfilet unter der Tomaten- Kräuterkruste

mit Senfsoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage

24,80 €

Hausgemachte Lachsmaultaschen

gratiniert mit Heublumenkäse, auf feinwürzigem Blattspinat und

Salatbeilage

19,50 €

Black Tiger Garnelen

mit Bandnudeln, Cherry-Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Chili, Rucola
und gehobeltem Parmesan

24,50 €



Fischwochen im



Asiatische Gemüsepfanne mit Seelachsfilet im Knuspermantel

frisches Gemüse aus dem Wok,
geröstete Cashewkerne, Teriyaki Soße und Basmatireis

21,00 €

Auf der Haut gebratenes Norweger Lachsfilet
dazu Lauchfettuccine, serviert mit feiner Hummer-Flusskrebssauce

25,50 €

Skrei (Winterkabeljau) auf der Haut gebraten
mit frischem Marktgemüse, Meerrettichsauce und
Petersilienwurzelkartoffelpüree

25,80 €



Keine Lust auf Fisch?

Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse, frischen Steinchampignons und geschmorten Zwiebeln

15,80 €

Oma Mariannes Eisbeinsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbeilage

16,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen

mit frischem Marktgemüse und Petersilienwurzelkartoffelpüree

22,80 €



Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud

mit feiner Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse und
Petersilienkartoffeln

22,80 €

Schnitzel "Dompfaff"

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

21,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel vom fränkischen Strohschwein mit
gebutterten Weintrauben,
Rieslingrahmsauce, hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage

20,50 €

Asiatische Gemüsepfanne mit Maishähnchenbrust

frisches Gemüse aus dem Wok,
geröstete Cashewkerne, Teriyaki Soße und Basmatireis

21,50 €

Essbare Streicheleinheiten

Dompfaff - „Sinfonie“

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Amarena-Kirscheis und Sahne

8,50 €

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

7,50 €

Gebackene Apfelküchle im Zucker- Zimtmantel

mit Vanillesoße und Tiramisu Eis

8,50 €

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 €