

Leckere Suppen und Vorspeisen

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen

5,80 €

Fränkische Kalbskraftbrühe in der Löwenkopfterrine serviert

mit Leberknödel und buntem Gemüse

6,20 €

Badische Kartoffelcremesuppe

mit gegrilltem Schwarzwaldschinken und Lauch

5,50 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Wildkräutern und hauseigenem Honig-Senfdressing

5,80 €

Frischer Feldsalat

mit Kartoffeldressing, gebratenen Schinkenwürfeln und Buttercroutons

6,50 €

Vitello Tonnato

marinierte Kalbfleischtranchen mit Thunfisch-Kapernsoße und frischem Baguette

11,80 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Schwein

mit Steinchampignons und Käse gratiniert, dazu reichen wir geröstetes Baguette

6,50 €

Rote Beete Carpaccio

mit Pflücksalat, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem frz. Ziegenhartkäse

9,80 €

Vegetarische und Fischgerichte

Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit gerösteten Steinchampignons und geschmorten Zwiebeln

12,80 €

Abgeschmälzte Gemüsemaultaschen

mit frischem Marktgemüse, Kürbisrahmsoße und Salatbeilage

14,50 €

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit Röstitaler, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

16,50 €

Dorschfilet im Speckmantel

auf Tellerrahmlinsen und Petersilienkartoffeln

19,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Mandel-Kräuterkruste, Senfsoße und Bratkartoffeln

19,00 €

Unsere Klassiker

Wir verwenden zur Zubereitung unserer Speisen, Teutschenthaler
Naturschweinefleisch aus 100% regionaler Zucht.

Oma Mariannes Eisbeinsülze

serviert mit Remouladensauce, deftigen Bratkartoffeln und Salatbeilage
14,50 €

Geschmorte Schweinebäckchen

mit frischem Marktgemüse und Kartoffelpüree
18,00 €

Schwarzwaldschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenem Schwarzwälder-Schinken,
Rieslingrahm und Pommes frites
16,80 €

Schnitzel "Dompfaff"

Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke,
Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, dazu reichen wir Bratkartoffeln
17,80 €

Schweinerückensteak „au four“

mit Schweineragout und Käse überbacken, Buttererbsen und hausgemachten
Kartoffelbällchen
17,80 €

Schweinemedallions unter der Kräuterkruste

auf gebratenen Steinchampignons, Rotweinjus und Rösti
19,50 €

Alle Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer

Rind und Wild

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud
mit Meerrettich-Sahne-Soße und Kartoffelklößen
18,00 €

Sauerbraten vom Rind
mit frischem Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen
18,50 €

„Zwiebelrostbraten“ vom argentinischen Rumpsteak
mit geschmorten Zwiebeln, Rotweinjus und Bratkartoffeln
25,80 €

Altsächsischer Wildschweinbraten
in Buttermilch eingelegt, mit Maronen-Rosenkohl und Serviettenknödel
19,50 €

Zarter Rehgulasch aus der Keule
mit hausgemachten Maronenspätzle und Preiselbeer-Birne
21,00 €

Essbare Streicheleinheiten

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Pistazieneiscreme und Sahne

7,50 €

Gebackene Apfelküchle

ummantelt mit Zimt und Zucker, Eierpunsch-Zabaglione Eiscreme und Sahne

6,80 €

Leipziger Rübchen

mit Marzipan gefüllte Pflaume im Zucker-Zimt-Teigmantel, Bourbon

Vanilleeiscreme und Sahne

6,80 €

Schwedenbecher

Bourbon Vanilleeiscreme, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

6,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher

4,90 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)

4,90 €