



Leckere Vorspeisen

Legierte Spargelcremesuppe

mit Fleischklößchen vom Kalb, Spargelstückchen, fein gewürzt

7,50 €

Französische Zwiebelsuppe in der Löwenkopfterrine

mit gebutterten Croutons und Käse gratiniert

7,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

7,50 €

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



Leckere Vorspeisen

Knusprig geröstetes Knoblauchbrot

mit Oliven, Tomatenrelish und Kräutern

7,50 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

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

10,80 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette

17,50 €

Garnelenpfännchen (ohne Kopf und Schale)

in Olivenöl gebratene Black - Tiger - Garnelen,
Knoblauch, frischem Chili und Baguette

15,90 €

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



Frischer Deutscher Spargel

wählen Sie bitte aus:

mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

22,80 €

mit gekochtem Schinken und Petersilienkartoffeln

26,50 €

mit paniertem Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln

28,90 €

Zum Spargel wählen Sie bitte Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter.

Ofenkartoffel

mit feinem Spargel - Champignonragout gefüllt, Käse gratiniert und Salatbeilage

22,80 €

Spargelrolle „Dompfaff“

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

24,80 €

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



Probieren Sie unsere Frankfurter Grüne Soße!

(Frankfurterisch **Frankfurter Grie Soß**) genannt, ist eine kalte Sauce, nach Art einer Grünen Sauce, die mit feingehackten Küchenkräutern bestimmter Arten, Herkunft und Zusammensetzung hergestellt wird.

Traditionell werden sieben Kräuter verwendet, nämlich Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Neben der klassischen Rezeptur sind zahlreiche Varianten mit unterschiedlichen Grundsoßen oder Milcherzeugnissen verbreitet.

Lassen Sie sich überraschen....

Frankfurter Grüne Soße

mit 4/2 Eiern, Petersilienkartoffeln und Salatbukett

16,80 €

mit frischem deutschem Spargel und gebutterten Kartoffeln

24,80 €

mit zarten Dorschfiletstückchen im Knuspermantel und

Bratkartoffeln

25,80 €

mit paniertem Schweineschnitzel vom Strohschwein und

Bratkartoffeln

24,80 €

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



Aus dem Meer

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Schweizer Rösti, Senf-Dill-Soße, Sahnemeerrettich
und Salatbeilage

21,80 €

Dorschfilet im Knuspermantel

zarte Dorschfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade,
herzhaften Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat

25,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße,
Kartoffelpüree und Salatbeilage

26,80 €

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



Unsere Klassiker

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept
mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade
und Salatbeilage
18,90 €

Schnitzel "Dompfaff"
Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein, pikant gefüllt mit Senf,
Gewürzgurke, Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln
und Salatbeilage
24,80 €

Thüringer Rostbrätl vom Strohschwein (ca.300g)
eingelegt in Schwarzbier - Senfmarinade, mit Bratkartoffeln,
geschmorten Zwiebeln und Salatbeilage
24,80 €

Schweinemedailleurs „au four“ (vom Strohschwein)
im Serrano-Schinkenmantel
mit feinem Kalbsragout und würzigem Käse überbacken, gebratenen
Champignons, Schweizer Rösti und Salatbeilage
27,50 €

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



Essbare Streicheleinheiten

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

8,90 €

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

9,50 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Amarena-Kirsch-Eis,
Waldfrüchten und Sahne

10,80 €

Der kleine Ire

1 Kugel Cookie Eis mit einem Schuss Baileys und Sahne

5,80 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Cookie, Joghurt-Walnuss u. Amarena-Kirsch

(je Kugel 2,50 €)

Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit Eierlikör (...lassen Sie sich überraschen)

6,00 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

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

6,00 €

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