



## Leckere Suppen und Salate

### **Fruchtiges Süppchen von der Rispentomate**

mit getrockneten Tomatenstückchen, Basilikum und Sahnehäubchen

6,90 €

### **Cremesüppchen von der Süßkartoffel**

mit gerösteten Pinienkernen, kandiertem Ingwer und Kokosmilch

7,50 €

### **Französische Zwiebelsuppe**

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.



## Vorspeisen

**In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb**  
mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,  
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette  
9,80 €

**Zweierlei vom Ziegenkäse**  
gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio  
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette  
16,50 €

**Carpaccio vom argentinischen Black Angus Rind**  
in hauseigener Marinade, frischen Pflücksalaten,  
gehobeltem Parmesan, mit feinem Balsamico verfeinert und Baguette  
16,80 €



## Vegetarische Gerichte

### **Hauseigene Allgäuer Käsespätzle**

mit dreierlei würzigem Käse zubereitet, frische Champignons,  
geschmorte Zwiebeln und Kirschtomaten

18,50 €

### **Fettuccine (Bandnudeln)**

in Rosmarinöl gebratene Zucchini, Kirschtomaten, Champignons  
verfeinert mit Chili und Knoblauch,  
frischer Rucola und gehobelter Parmesan

18,90 €

## Unsere Klassiker

### **Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept**

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade und Salatbeilage

18,50 €

### **Geschmorte Schweinebäckchen**

in eigener Soße, mit gebutterten Petersilienkarotten und Kartoffelpüree

23,80 €

### **Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud**

mit feiner Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem frischem Wurzelgemüse,  
Petersilienkartoffeln 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.



### Aus dem Meer

#### **Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)**

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

20,80 €

#### **Matjesfilet nach „Hausfrauen - Art“**

mit Roter Beete, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

18,90 €

#### **Zanderfilet im Knuspermantel**

zarte Zanderfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade,  
herzhaften Bratkartoffeln und Salatbeilage

24,80 €

#### **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

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

26,50 €

#### **Fettuccine mit Black Tiger Garnelen (ohne Kopf und Schale)**

in Rosmarinöl gebratene Garnelen mit Kirschtomaten, Zucchini, Chili,  
Knoblauch, Rucola und gehobeltem Parmesan

25,80 €

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 der Pfanne

### **Schnitzel „Puszta-Mädchen“**

Paniertes Schweineschnitzel mit fruchtiger Paprika-Tomaten-Soße  
und Pommes frites

20,50 €

### **Knobi Schnitzel**

Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und  
frischem Knoblauch, Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage

22,80 €

### **Schnitzel „Bolognese-Art“**

Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Bolognese-Soße und  
Käse überbacken, Fettuccine (Bandnudeln) und Tomatensoße

23,50 €

### **Schnitzel „Dompfaff“**

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

24,50 €

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



## Aus der Pfanne

### **Höhnstedter Winzer Schnitzel**

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben, Riesling-rahm,  
hausgemachte Walnussspätzle und Salatbeilage

22,80 €

### **Paniertes Kotelett vom Duroc-Schwein (ca. 300 g)**

mit Kartoffelpüree, Portweinjus und kleinem Gurkensalat

25,80 €

### **Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind (ca. 250 gr.)**

auf Rotweinjus, mit Schmorzwiebeln,  
Bratkartoffeln und Salatbeilage

29,80 €



### Essbare Streicheleinheiten

#### **Creme Brûlée**

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur  
8,20 €

#### **Winterlicher Schwedenbecher**

Vanille- Bratapfeleis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne  
8,90 €

#### **Dompfaff - Sinfonie**

Lauwarmes Lebkuchensoufflee mit Pflaumen-Zimteis und Sahne  
9,50 €

#### **Unsere Eissorten:**

Vanille, Pflaume-Zimt, Vanille-Bratapfel und Rocher Eiscreme  
(je Kugel 2,30 €)  
Portion Sahne: 1,00 €

### Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher  
5,80 €

### Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der  
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)  
5,80 €

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