



Speisekarte

Vorspeisen

Cremesüppchen von der Süßkartoffel

mit gerösteten Pinienkernen, kandiertem Ingwer und Kokosmilch

6,80 €

Fränkische Kalbsleberknödelsuppe

mit Wurzelgemüse, serviert in der Löwenkopfterrine

7,50 €

Hausgemachte Soljanka

mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette

7,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,50 €



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost, Tomaten und
hauseigenem Honig-Senfdressing

6,80 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

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

9,50 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

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

14,90 €

Carpaccio vom argentinischen Black Angus Rind

in hauseigener Marinade, frischen Pflücksalaten,
gehobeltem Parmesan, mit feinem Balsamico und Baguette

15,90 €



Es muss nicht immer Fleisch sein...

Allgäuer Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse, frischen Wiesenpilzen, Kirschtomaten und geschmorten Zwiebeln

16,80 €

Semmelknödel

mit frischen Wiesenpilzen in Kräuterrahm, gehobelter Parmesan, Kirschtomaten und Rucola

17,80 €

Kulinarisches aus dem Ländle

Hausgemachte Wildmaultaschen

auf Wiesenpilz-Portweinjus mit Chutney von Roten Zwiebeln, französischem Weichkäse überbacken und Salatbeilage

21,50 €



Lecker aus dem Meer

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

19,50 €

Zanderfilet unter der Zitronen-Kräuterkruste

mit Senfsoße, hausgemachtem Kartoffelpüree und Salatbeilage

25,80 €

Fettuccine mit Black Tiger Garnelen

(ohne Kopf und Schale)

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

25,80 €



Unsere Klassiker aus der Pfanne

Schnitzel "Dompfaff"

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

23,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

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

22,80 €

Schweinemedallions vom Strohschwein „au four“

mit Kalbsragout und würzigem Käse überbacken, Buttererbsen, hausgemachten Kartoffelbällchen und Salatbeilage

26,50 €



Unsere Klassiker

Oma Mariannes Eisbeinsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensoße und Salatbeilage

17,50 €

Szegediner Gulasch

vom Strohschwein, mit herzhaftem Sauerkraut versetzt, saurer Sahne
und hausgemachten Semmelknödeln

18,90 €

Kalbtafelspitz aus dem Wurzelsud

mit Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse,
Kartoffelklößen und Salatbeilage

24,80 €

Klassisch gefüllte hausgemachte Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

25,80 €



Essbare Streicheleinheiten

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

7,80 €

Schwedenbecher

Vanille- und Schokoladeneis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,90 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Pflaume - Zimt -Eis und Sahne

8,90 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeer-Sahneis, Schokolade, Pflaume-Zimt und Tiramisu-Eis

(je Kugel 2,00 €)

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 €