



**In der Löwenkopfterrine servierte
Fränkische Kalbsleberknödelsuppe**

mit frischem Wurzelgemüse und Baguette

7,20 €

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis

mit kandiertem Ingwer, karamellisierten Kürbiskernen und Baguette

6,50 €

Hausgemachte Fischsoljanka

mit dreierlei von Edelfischen und Baguette

8,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Wildkräutern, allerlei Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

5,80 €



In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb
mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette
7,90 €

Zweierlei vom Ziegenkäse
gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette
12,90 €

Carpaccio vom argentinischen Rind
in hauseigener Marinade, Pflücksalate,
gehobelter Parmesan, Feigen - Balsamico - Creme und Baguette
14,50 €



Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse, frischen Wiesenpilzen und
geschmorten Zwiebeln

15,80 €

Leckere Gemüsemaultaschen mit Kürbisfüllung

auf Blattspinat, Kirschtomaten, Schmorzwiebeln,
würzigem Bergblütenkäse überbacken und Salatbeilage

16,80 €

Dorschfilet auf der Haut gebraten

mit gebuttertem Wurzelgemüse, Kräuter-Rieslingrahm und Kartoffelpüree

25,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter der Kräuterkruste, Senfsoße,
Bratkartoffeln und Salatbeilage

24,80 €

Gebratenes Seesaiblingsfilet

auf Blattspinat und gebutterten Petersilienkartoffeln

24,80 €



Ofenfrischer Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

21,00 €

Klassisch gefüllte hausgemachte Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

21,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen

mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

21,50 €

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud

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

21,80 €



Schnitzel "Dompfaff"

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

19,80 €

Schwarzwaldschnitzel

mit gebratenen Wiesenpilzen, Schwarzwaldschinken, Rieslingrahmsoße und hausgemachten Butterspätzle

19,50 €

Schweinerückensteak „au four“

mit Kalbsragout, herzhaften Käse überbacken, Buttererbsen und hausgemachten Kartoffelbällchen

21,00 €

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca. 250gr.)

mit geschmorten Zwiebeln, hauseigener Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Rotweinjus

27,80 €



Badischer Rehglasch aus der Keule

mit hausgemachten Maronenspätzle und Preiselbeerbirne

24,80 €

Knusprig gebratene Gänsebrust oder- Keule

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

26,80 €

Barbarie Entenbrustfilet

mit Barolojus, Maronenrosenkohl und Kartoffelklößen

26,80 €

Essbare Streicheleinheiten

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Pistazieneiscreme und Sahne

8,50 €

Creme Brûlée

mit Amaretto verfeinert, frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

7,50 €

Winterlicher Schwedenteller

Vanille und Schokoladeneis, auf essbarer Erde, frischem
Apfel-Zimtragout, Eierlikör und Sahne

8,50 €

Quarkkeulchen

mit Zwetschgenröster, Vanilleeis und Sahne

7,80 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie (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 €