



Suppen und Salate

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernöl und Kokosmilch verfeinert

6,80 €

Fränkische Kalbsleberknödelsuppe

mit Wurzelgemüse, serviert in der Löwenkopfterrine

7,90 €

Hausgemachte Soljanka

mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette

7,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,80 €

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
15,50 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
in hauseigener Marinade, frische Pflücksalate,
gehobeltem Parmesan, Aceto Balsamico Modena und Baguette
16,90 €



Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse, frischen Wiesenpilzen und geschmorten Zwiebeln

17,80 €

Hausgemachte Semmelknödel

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

18,90 €

Fisch

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

19,80 €

Zanderfilet im Knuspermantel

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage

24,50 €

Zanderfilet unter der Zitronen-Kräuterkruste

mit Senfsoße, Bratkartoffeln 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

Oma Mariannes Eisbeinsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensoße und Salatbeilage

18,50 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit
gebutterten Weintrauben, Riesling Rahmsoße,
hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage

22,80 €

Schnitzel "Dompfaff"

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

23,80 €

Schweinerückensteak „au four“

mit Kalbsragout und würzigem Käse überbacken, Buttererbsen,
hausgemachte Kartoffelbällchen 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.



Vom Topf und aus dem Ofenrohr

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud

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

24,80 €

Klassischer Sauerbraten

mit frischem Apfelrotkohl
und hausgemachten Wichtel-Semmelknödeln

25,50 €

Rinderroulade „Hausfrauen - Art“

Pikant gefüllt, mit Apfelrotkohl,
dazu Kartoffelklößen

25,80 €



Jetzt wird`s Wild

Hausgemachte Wildmaultaschen

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

23,50 €

Badischer Hirschgulasch aus der Keule

serviert mit hausgemachten Maronenspätzle
und Preiselbeer Birne

26,50 €

Zarter Rehbraten aus der Keule

mit gebuttertem Maronenrosenkohl
und Wichtel-Semmelknödel

28,50 €

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

7,80 €

Schwedenbecher

Vanille- und Schokoladeneis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,90 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Griech. Joghurt-Walnusseis- und

Sahne

9,50 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Griech. Joghurt-Walnuss und Joghurt-Rote

Grütze

(je Kugel 2,20 €)

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.