



## Speisekarte

### Vorspeisen

#### **Süßkartoffelcremesüppchen**

mit leicht kandierte Ingwer und Kokosmilch

6,80 €

#### **Cremesüppchen von der Rispen tomate**

verfeinert mit frischem Basilikum, gerösteten Pinienkernen  
und Sahnehäubchen

6,80 €

#### **Gurkensalat**

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,50 €

#### **Kleiner gemischter Salat**

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

7,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



## Vorspeisen

**In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb**  
mit gebratenen Wiesenpilzen 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  
14,90 €

**Saftige Fleischbällchen (Albondigas)**  
in feuriger Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und Baguette  
8,50 €

**Garnelenpfännchen (ohne Kopf und Schale)**  
in Olivenöl gebratene Black - Tiger - Garnelen,  
Knoblauch, frischem Chili und Baguette  
15,90 €



**Großer bunter Salat mit Pflücksalaten,  
Kirschtomaten und Rohkost**

12,50 €

**wahlweise mit:**

**Maishühnchen - Sticks im Knuspermantel  
und Sweet - Chili - Dip**

18,50 €

**Lauwarmen gebratenen Pfifferlingen**

18,80 €

**Gebratenen Black - Tiger - Garnelen (ohne Schale)**

22,80 €

Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette.

# Frische Pfifferlinge



## **Schweizer Rösti - Omelette**

gefüllt mit Rahmpfifferlingen und Salatbeilage

19,50 €

## **Badische Käsespätzle**

mit dreierlei würzigem Käse, gebratenen Pfifferlingen,  
Kirschtomaten und geschmorten Zwiebeln

19,80 €

## **Tagliatelle**

mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Rucola und  
Parmesan

19,50 €

## **Abgeschmelzte hausgemachte Fleischmaultaschen**

mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterrahm und Salatbeilage

19,80 €

## **Pfifferlings Schnitzel**

Paniertes Schnitzel vom Schwein auf hausgemachten  
Butterspätzle, mit gebratenen Pfifferlingen und würzigem Käse  
überbacken

25,80 €



## 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

16,50 €

mit Zanderfilet im Knuspermantel und Bratkartoffeln

26,50 €

mit Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken und Bratkartoffeln

27,80 €



### Unsere Klassiker

#### **Oma Mariannes Eisbeinsülze**

mit Bratkartoffeln, Remouladensoße und Salatbeilage

17,80 €

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

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

19,80 €

#### **Tagliatelle mediterrane Art**

mit Black - Tiger - Garnelen (ohne Kopf und Schale),  
mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Champignons,  
Knoblauch und Chili

24,80 €

#### **Zanderfilet unter der Zitronen-Kräuterkruste**

mit Senfsoße, Kartoffelpüree und Salatbeilage

26,50 €



## Unsere Klassiker

### **Schnitzel "Dompfaff"**

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

23,80 €

### **Höhnstedter Winzer Schnitzel**

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

22,80 €

### **Gebratenes Maishähnchenbrustfilet**

auf Grillgemüse, Madeirasauce und ofenfrischen Rosmarinkartoffeln

23,50 €



### 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