



Speisekarte

Vorspeisen

Legierte Spargelcremesuppe

mit Fleischklößchen vom Kalb, fein gewürzt

5,80 €

Cremesüppchen von der Rispentomate

verfeinert mit frischem Basilikum, gerösteten Pinienkernen und
Sahnehäubchen

6,80 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,50 €



Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

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

7,50 €

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 €



Frischer Deutscher Spargel

wählen Sie bitte aus:

mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

19,80 €

mit gekochtem Schinken und Petersilienkartoffeln

23,80 €

mit paniertem Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln

26,80 €

Ofenkartoffel

mit feinem Spargel - Champignonragout gefüllt, Käse gratiniert und Salatbeilage

18,90 €

Spargelrolle „Dompfaff“

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Kochschinken und frischem Spargel, gratiniert mit würzigem Käse, Sauce Hollandaise und Salatbeilage

21,80 €



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

15,80 €

mit frischem deutschem Spargel und gebutterten Kartoffeln

21,80 €

mit Zanderfilet im Knuspermantel und Bratkartoffeln

25,80€

mit Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken und Bratkartoffeln

25,80 €



Unsere Klassiker

Allgäuer Käsespätzle

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

16,80 €

Oma Mariannes Eisbeinsülze

mit Bratkartoffeln, Remouladensoße und Salatbeilage

17,80 €

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

19,80 €

Zanderfilet unter der Zitronen-Kräuterkruste

mit Senfsoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage

26,50 €



Unsere Klassiker

Schnitzel "Dompfaff"

Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage
23,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben, Riesling Rahmsoße, hausgemachte Walnusspätzle und Salatbeilage
22,80 €

Schweinemedallions im Schinkenmantel

unter hausgemachter Bärlauch-Kräuterkruste, auf Tagliatelle (Bandnudeln), mit fruchtiger Tomatensoße und gehobeltem Parmesan
26,50 €



Essbare Streicheleinheiten

Crème Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

7,80 €

Süße Sünde

Vanilleeis mit frischen Wittenberger Erdbeeren und Sahne

8,50 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Walnuss-Feige-Eis und Sahne

8,90 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss-Feige und Joghurt-Rote Grütze

(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 €