



Leckere Suppen

Fruchtiges Süppchen von der Rispentomate
mit gerösteten Pinienkernen und Sahnehäubchen
6,80 €

Legierte Spargelcremesuppe
mit Fleischklößchen vom Kalb, fein gewürzt
6,80 €

Französische Zwiebelsuppe
mit gebutterten Croutons und Käse gratiniert
7,50 €



Salate und Vorspeisen

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

7,50 €

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

16,50 €



Mediterrane Vorspeisen (Tapas)

Knusprig geröstetes Knoblauchbrot

5,80 €

**Baguette mit frischer Knoblauch- Mayonnaise
und gemischten Oliven**

7,50 €

Gebratene Datteln im Speckmantel und Baguette

8,50 €

Saftige Fleischbällchen in feuriger Knoblauch-Tomatensoße

8,90 €

**In Olivenöl gebratene Miesmuscheln
mit Chili, Knoblauch und Baguette**

8,90

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Frischer Deutscher Spargel

wählen Sie bitte aus:

mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

20,80 €

mit gekochtem Schinken und Petersilienkartoffeln

24,50 €

mit paniertem Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln

26,80 €

(Unseren Spargel servieren wir mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise.)

Spargelrolle „Dompfaff“

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

22,80 €

Lende vom Duroc-Schwein

im Kräuter-Serrano-Schinken Mantel, mit frischem Spargel
und Schweizer Rösti

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.



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

23,80 €

mit Zanderfilet im Knuspermantel und Bratkartoffeln

26,80€

mit paniertem Schweineschnitzel und Bratkartoffeln

23,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Aus dem Meer

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

20,80 €

Zanderfilet im Knuspermantel

zarte Zanderfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade,
herzhaften Bratkartoffeln und Salatbeilage

25,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße,
Bratkartoffeln und Salatbeilage

26,80 €



Unsere Klassiker

Hausgemachte Gemüseaultaschen mit Kürbisfüllung

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

22,50 €

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade und Salatbeilage

18,50 €

Knobi Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und
frischem Knoblauch, Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage

22,80 €

Schnitzel "Dompfaff"

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

23,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich
separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Essbare Streicheleinheiten

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

8,50 €

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,90 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Rote Grütze-Eis,
Waldfrüchte und Sahne

9,50 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Rote Grütze, Joghurt-Walnuss Eiscreme
(je Kugel 2,30 €)

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.