



Leckere Vorspeisen

Cremesüppchen von der Süßkartoffel

mit gerösteten Pinienkernen und kandiertem Ingwer

7,50 €

Französische Zwiebelsuppe in der Löwenkopfterrine

mit gebutterten Croutons und Käse gratiniert

7,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,90 €

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.



Leckere Vorspeisen

Knusprig geröstetes Knoblauchbrot

mit Oliven, Tomatenrelish und Kräutern

7,50 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette

10,80 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio
karamellisierten Walnüssen, Pflücksalate und Baguette

17,50 €

Garnelenpfännchen (ohne Kopf und Schale)

in Olivenöl gebratene Black - Tiger - Garnelen,
Knoblauch, frischem Chili und Baguette

15,90 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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



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 zarten Dorschfiletstückchen im Knuspermantel und
Bratkartoffeln
25,80€

mit paniertem Schweineschnitzel vom Strohschwein und
Bratkartoffeln
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.



Unsere Klassiker

Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse zubereitet, gebratenen Wiesenpilzen,
geschmorten Zwiebeln und Kirschtomaten

19,50 €

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade
und Salatbeilage

18,90 €

Schnitzel "Dompfaff"

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

24,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit gebutterten
Weintrauben, Riesling-rahm, hausgemachte Walnusspätzle
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.



Unsere Klassiker

Geschmorte Schweinebäckchen

mit gebutterten Möhrenstiften und
hausgemachtem Kartoffelpüree

24,50 €

Schweinemedallions „au four“ (vom Strohschwein) im Serrano-Schinkenmantel

mit feinem Kalbsragout und würzigem Käse überbacken, gebratenen
Wiesenspilzen, Schweizer Rösti und Salatbeilage

27,50 €

Kalbstaufelspitz aus dem Wurzelsud

mit Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse,
frisch geraspelttem Meerrettich
und Kartoffelklöße

26,80 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

mit geschmorten Zwiebeln, Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Wir berechnen für 100g Rumpsteak 14,50 € inkl. aller Beilagen.

Verfügbare Grammzahlen erfragen Sie bitte beim Personal!

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 Schweizer Rösti, Senf-Dill-Soße, Sahnemeerrettich
und Salatbeilage
21,80 €

Dorschfilet im Knuspermantel

zarte Dorschfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade,
herzhaften Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat
25,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße,
Kartoffelpüree und Salatbeilage
26,80 €

Black Tiger Garnelen (ohne Kopf und Schale)

mit Fettuccine (Nudeln), Krustentier-Soße, Cherry-Tomaten, Zucchini,
Knoblauch, Chili, Rucola und gehobeltem Parmesan
26,80 €



Essbare Streicheleinheiten

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur

8,90 €

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

9,50 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Panna Cotta-Brombeere Eis,
Waldfrüchten und Sahne

10,80 €

Der kleine Ire

1 Kugel Cookie Eis mit einem Schuss Baileys und Sahne

5,80 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Cookie, Joghurt-Walnuss, Panna Cotta-Brombeere

(je Kugel 2,50 €)

Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit Eierlikör (...lassen Sie sich überraschen)

6,00 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)

6,00 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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