Restaurant Dompfaff

Suppen und Vorspeisen

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis
mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernöl und Kokosmilchschaum
7,80 €

Französische Zwiebelsuppe in der Löwenkopfterrine
mit gebutterten Croutons und würzigem Käse gratiniert
7,80 €

Hausgemachte Soljanka
klassisch zubereitet, mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette
8,50 €

Knusprig geröstetes Knoblauchbrot
mit Knoblauchbutter, Tomaten und Kräutern
7,80 €

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

Restaurant Dompfaff

Vorspeisen

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Wiesenpilzen und herzhaftem Käse gratiniert,
Worchester Sauce, Zitrone und Baguette
11,90 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio,
gerösteten Nüssen, Basilikum Pesto, Pflücksalate und Baguette
16,80 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch von Knoblauch
7,50 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten 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.

Restaurant Dompfaff

Aus dem Meer

Zanderfilet im Knuspermantel
zarte Zanderfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade,
herzhaften Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat
25,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße,
knusprigen Bratkartoffeln und Salatbeilage
27,80 €

Vegetarische Gerichte

Allgäuer hausgemachte Käsespätzle
mit würzigem Käse zubereitet, gebratenen Wiesenpilzen
und geschmorten Zwiebeln
19,80 €

Hausgemachte Semmelknödel
mit frischen Wiesenpilzen in feinem Kräuterrahm, Rucola,
Kirschtomaten und gehobelter Parmesan
21,50 €

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

Restaurant Dompfaff

Vom Topf und aus dem Ofenrohr

Original Thüringer Mutzbraten

Schweinefleisch im Birkenholzrauch gegart,
mit frischem Sauerkraut aus dem Fass, Senf
und hausgemachten Semmelknödeln
25,50 €

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud

mit feiner Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse,
frisch geraspeltem Meerrettich
und Kartoffelklöße
26,80 €

Geschmorte Rinderroulade

(von der Fleischmanufaktur Mauf, Bennstedt)
traditionell gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
27,50 €

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

Restaurant Dompfaff

Unsere Klassiker

Wir verwenden ausschließlich Schweinefleisch aus artgerechter Haltung (Strohschwein)!

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade und Salatbeilage
19,50 €

Knobi Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und frischem Knoblauch, Rotweinjus und Bratkartoffeln
23,80 €

Schnitzel „Försterin-Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Wiesenpilzen, Rotweinjus und hausgemachte Butterspätzle
24,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus(ca.220g)
mit geschmorten Zwiebeln,
Rotweinjus und hausgemachten Spätzle
32,50 €

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

Restaurant Dompfaff

Wild und Geflügelgerichte

Sauerbraten vom Wildschwein
mit frischem Maronenrosenkohl
und hausgemachten Semmelknödeln
27,50 €

Badischer Rehgulasch aus der Keule
serviert mit hausgemachten Maronenspätzle
und fruchtiger Preiselbeer Birne
29,80 €

Knusprig gebratene Gänsebrust
mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
29,80 €

Für unsere Senioren
25,80 €

Knusprig gebratene Gänsekeule
mit gebuttertem Maronenrosenkohl und Kartoffelklöße
29,80 €

Für unsere Senioren
25,80 €

Knusprige ¼ Ente
mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
25,80 €

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

Restaurant Dompfaff

Essbare Streicheleinheiten

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur
8,90 €

Winterlicher Schwedenbecher

Vanille-Bratapfeleis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne
9,50 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Pflaume-Zimteis,
frischen Beeren und Sahnetupfer
11,80 €

Der kleine Ire

1 Kugel Espresso Krokant Eis mit einem Schuss Baileys und Sahne
6,80 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Joghurt-Walnuss, Vanille-Bratapfel, Pflaume-Zimt
(je Kugel 2,50 €)
Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit Eierlikör (...lassen Sie sich überraschen)
7,00 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der Thomas Prinz Destillerie (Österreich)
7,00 €

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