



## Vorweg & Zwischendurch

### **Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis**

mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernöl und Kokosmilch verfeinert

7,50 €

### **Französische Zwiebelsuppe**

mit gebutterten Croutons und Käse gratiniert

7,80 €

### **Fränkische Leberknödelsuppe**

in der Löwenkopfterrine servierte Kalbskraftbrühe mit deftigem  
Leberknödel und frischem Wurzelgemüse

7,80 €

### **Knusprig geröstetes Knoblauchbrot**

mit marinierten grünen Oliven

7,00 €

### **Serrano-Schinken mit Portweindatteln**

und Baguette

8,50



## Vorweg & Zwischendurch

**In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb**  
mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,  
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette  
10,50 €

**Zweierlei vom Ziegenkäse**  
gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio,  
gerösteten Nüssen, Basilikum Pesto, Pflücksalate und Baguette  
16,50 €

**Gurkensalat**  
mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch  
6,90 €

**Kleiner gemischter Salat**  
mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und  
hauseigenem Honig-Senfdressing  
7,50 €



## 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,  
Kartoffelpüree und Salatbeilage

26,50 €

## Vegetarische Gerichte

### **Schweizer - Gemüserösti - Omelette**

gefüllt mit feinwürzigem Blattspinat, Frischkäse, Kirschtomaten  
und Salatbeilage

18,90 €

### **Hausgemachte Semmelknödel**

mit frischen Wiesenpilzen in feinem Kräuterrahm, Rucola,  
Kirschtomaten und gehobelter Parmesan

19,80 €

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



## Vom Topf und aus dem Ofenrohr

### **Kalbtafelspitz aus dem Wurzelsud**

mit Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse  
und Kartoffelklöße

25,80 €

### **Deftiger Schweinebraten**

mit Schwarzbiersoße, frischem Apfelrotkohl und  
hausgemachte Semmelknödel

23,80 €

### **Geschmorte Schweinebäckchen**

mit frischem Rahmwirsing und hausgemachtem Kartoffelpüree

24,50 €

### **Klassischer Sauerbraten vom Rind**

mit frischem Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße

25,80 €

### **Knusprige Entenbrust**

auf fruchtiger Orangensoße mit Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße

26,80 €



## Unsere Klassiker

Wir verwenden ausschließlich Gran Parino Schweinefleisch (Italien)  
aus artgerechter Haltung!

### **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  
23,50 €

### **Schnitzel "Dompfaff"**

Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke,  
Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage  
24,50 €

### **Schweinemedallions „au four“**

mit Kalbsragout und würzigem Käse überbacken, Buttererbsen,  
hausgemachten Kartoffelbällchen und Salatbeilage  
26,50 €

### **Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind**

mit Rotweinjus, geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und Salatbeilage

Wir berechnen für 100g Rumpsteak 14,00 € inkl. 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.



## 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

9,80 €

### **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 Eierlikör und Sahne

6,00 €

## Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

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

6,00 €