



RESTAURANT
DOM HOTEL

Currysuppe mit kleiner Gemüse-Frühlingsrolle

Schweinefilet im Speckmantel
an Rotweinjus,
Zuckerschoten und Kroketten

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Vanilleeis

€ 33,50

Spinatcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

Roastbeef am Stück gebraten und
gebratene Perlhuhnbrust an Estragonsauce,
Marktgemüse und Kartoffelplätzchen

Krokant-Parfait mit kanadischem Ahorn-Sirup,
Amarettosabayon und frischen Früchten

€ 33,50

Kartoffel-Chilistrudel
an Balsamicojus und gebratener Entenleber

Kalbsfilet an zweierlei Paprika-Saucen,
Kohlrabi-Karottengemüse und Herzoginkartoffeln

Orangencrêpe mit karamellisierten Apfelspalten
und Pistazieneis

€ 45,00





RESTAURANT
DOM HOTEL

Orangen-Karottensuppe
mit Quarknocken

Mit Pilzfarce gefülltes Rinderfilet
an Barolosauce,
Bohngemüse und Kartoffelgratin

Geeistes Tiramisu an Orangensalat

€ 43,00

Lachstatar an Röstitaler
und kleinem Salatbouquet

Rote Zwiebelsuppe
mit Schinkenklößchen

Rosa gebratener Kalbsrücken
an Morchelrahmsauce,
Marktgemüse und Mandelkroketten

Joghurtterrine an Cassisschaum
und Limettensorbet

€ 53,00

Tomaten-Mozzarellaterrine
an Pestospiegel und Ruccolasalat

Fenchelcremesuppe
mit Parmaschinkenklößchen

Rosa gebratene Lammnüsschen und Lammfilet
an Rosmarinsauce,
Ratatouille und Kartoffelgratin

Orangen-Mascarponecreme
mit hausgemachtem Champagnereis

€ 49,00





RESTAURANT
DOM HOTEL

Dreierlei von der Wachtel
an Feldsalatbouquet

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Maultaschen

Rosa gebratenes Kalbsfilet und Kalbsrücken
an Kräutersauce,
Zucchini-Tomatengemüse und Spätzle

Hausgemachtes Kokosparfait
an Ananasragout

€ 53,00

Gambas im Krabbenbrotmantel
auf Kräuterrisotto

Tomaten-Karottencreme-Suppe
mit Basilikumklößchen

Mit Kaninchenrücken gefüllte Entenbrust
an Orangensauce,
Brokkoli und bunte Nudeln

Weißes Schokoladenmousse
mit karamellisierter Feige

€ 50,00





RESTAURANT
DOM HOTEL

Gebratene Jakobsmuscheln und
gefüllte Auberginenröllchen an Salatbouquet

Topinamburcremesuppe
mit Pistazienklößchen

Gebratener Seeteufel an Safranschaum,
Blattspinat und Olivenpüree

Rosa gebratener Rehrücken
an Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, Gemüsebordüre
und Haselnussspätzle

Dreierlei von der Pflaume

€ 67,00

Vorspeisenteller
Hausgemachtes Lachsmousse
Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüner Sauce
Wachtelbrust und Wachtelspiegelei
Gamba an Cocktailsauce

Champagner-Senfsuppe
mit Kräuterklößchen

Seezungenröllchen
auf Gemüsebeet und Wildreis

Rosa gebratenes Kalbs- und Rinderfilet
an zweierlei Saucen,
grüner Spargel und Mandelkroketten

Dessertteller DOM Hotel

€ 69,00

