



Domherrenhof
Landgasthof Apartments Festsaal

Speisen

ALLES IST DRIN
MILD UND WÜRZIG,
FISCH UND FLEISCH





Willkommen

Sie sind angekommen!

Lassen Sie sich treiben, fern vom hektischen Durcheinander der Stadt und genießen Sie die Zeit der Ruhe an einem ganz besonderen Ort.

Hier im Domherrenhof können Sie sich entspannt zurücklehnen und ausgelassene Momente erleben. Wir lieben Geselligkeit und Genuss.

In unserer Speisekarte finden Sie auch glutenfreie , laktosefreie , und vegetarische (V) Gerichte, diese sind mit den jeweiligen Symbolen gekennzeichnet. Zu manchen Gerichten wird Brot gereicht - bitte sagen Sie uns, wenn Sie glutenfreies Brot wünschen. Der Gesetzgeber schreibt seit dem letzten Dezember vor, dass bestimmte allergieauslösende Lebensmittel in den Speisen gekennzeichnet werden müssen. Fragen Sie bitte bei Lebensmittelallergien nach unserer Allergendokumentation und lassen Sie sich individuell beraten.






Bitte fragen Sie zusätzlich zu dieser Speisekarte noch nach unserer Whisky- & Spirituosenkarte.

Wir und unsere Freunde, wie wir liebevoll unsere Mitarbeiter nennen, sind zur jeder Zeit Ihr Ansprechpartner, wenn es um Lob, Kritik und oder Veranstaltungsabsprachen geht. Doch sollten Sie einfach mal Lust haben, mit uns zu „schnattern“ - auch hierfür stehen wir gerne zur Verfügung.

Cristinel Deaconescu

mit Freunden



Für vorneweg und zwischendrin

Domherren-Riesling Suppe (V) mit Riesling aus Rheinhessen 9		5,50 €
Markklößchen Suppe		4,90 €
Salatsuppe mit Speck 13	 	4,90 €
Fischsüppchen mit Meeresfrüchten 3	 	8,50 €
Speckflammkuchen mit Zwiebeln und Käse 1		7,50 €
Flammkuchen mit Gemüse 1 (V)		7,50 €




Unsere Salatvariationen

Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing und Streifen vom Rinderfilet, 13 dazu Kräutertoast		13,50 €
Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing und Putenbruststreifen, 13 dazu Kräutertoast		12,50 €
Feldsalat mit Speck und Brotcroustons 8		10,50 €

Hauptgänge

Domherrenschüssel:		
Medaillons von Rinder-, Schweine- und Putenfilet in einer Tomaten-Zwiebeln-Champignons-Sauce mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller ^{9, 13}		19,90 €
Klassisches Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salatteller ¹³		12,50 €
oder		
Schweineschnitzel mit Pfeffersauce mit Pommes frites und Salatteller ¹³		12,50 €
Putenschnitzel in Rahmsauce mit Pommes frites und Salatteller ¹³		12,50 €
halbes Hähnchen kross gebraten		
mit Pommes frites und Salatteller		10,90 €
Putenbrust gratiniert mit Brokkoli ¹³		13,50 €
Sahnemedailleurs vom Schwein mit Bauernrösti und Salatteller ¹³		15,90 €

Hauptgänge

Ochsenfleisch warm 	
mit Frankfurter Grüner Sauce und Bratkartoffeln ₉	18,90 €
zarter Tafelspitz an Meerrettichsauce 	
mit Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln _{9, 13}	18,90 €
Rumpsteak 	
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salatteller ₁₃	19,90 €
Pfeffersteak	
mit Kroketten und Salatteller ₁₃	19,90 €
Rehbraten	
auf Apfelrotkraut, dazu Kartoffelklöße ₉	19,90 €

unsere Fischspezialitäten

gebratenes Kabeljaufilet auf einer Senfsauce	19,50 €
mit Salzkartoffeln und Salatteller _{9,13}	
Schottisches Wildlachsfilet _{9,13}	
auf Blattspinat, mit Sauce Bernaise überbacken, dazu Reis	19,50 €

etwas Süßes

Domherrenlavaküchlein

mit Vanilleeis ¹³ 6,50 €

Tarte Tartin

mit Äpfeln, dazu Vanilleeis und Vanillesauce ¹³ 5,50 €

Papanasi

Quarkgebäck mit Preiselbeermarmelade ¹³ 6,50 €

Kaffeespezialitäten:

Tasse Kaffee ¹¹ 2,50 €

Espresso ¹¹ 2,50 €

Espresso doppelt ¹¹ 3,90 €

Cappuccino ^{11, 13} 3,50 €

Milchkaffee ^{11, 13} 3,50 €

Latte Macchiato^{11, 13} 3,50 €

Heiße Schokolade¹³ 3,50 €

Tee verschiedene Sorten Tasse 2,50 €

Tee verschiedene Sorten Kännchen 3,50 €

alle Kaffeespezialitäten gib es auch koffeinfrei

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts unten. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Liste der gesetzlich vorgeschriebenen Inhaltsstoffe oder Behandlungsmittel:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 enthält Sulfite, geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 mit Milcheiweiß
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 geschwärzt
- Nr. 16 mit Taurin

Die neue Allergenkennzeichnung

Seit Dezember 2014 schreibt der Gesetzgeber vor, dass bestimmte Allergene in Lebensmitteln gekennzeichnet werden müssen. Wir haben deshalb für unsere Gerichte eine separate Allergendokumentation erstellt. Da unsere Speisekarte laufend der Saison angepasst wird, verändert sich auch die Kennzeichnung ständig.

Deklariert werden müssen Anteile von: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasanweizen (Kamut), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Sellerie, Senf, Sesamsaat, Schwefeldioxid, Lupinen und Weichtiere. Sollten Sie auf diese Lebensmittel oder andere allergisch reagieren, lassen Sie sich unbedingt vorher von uns beraten.