

DÖPFNER'S – DEGUSTATIONS MENÜ *Degustation menu*

Gebackenes Kaninchenfilet im ABB-Senfmantel
auf Tomaten-Aprikosen Chutney 12,50 €
Baked rabbit fillet with ABB-mustard on tomato apricot chutney

*Chablis trocken 2010
Domaine William Fèvre 0,2 l 9,00 €*

Jacobsmuschelspieß in Vanillebutter gebraten
auf Erbsenpüree 14,50 €
Scallop skewer roasted in vanilla butter, served with puree of peas

*Pomino Bianco (Chardonnay & Weißburgunder) trocken 2010
Marchesi De' Frescobaldi 0,1 l 4,50 €*

Kotelette vom Iberico Schwein auf Kartoffel-Morchelpüree
Glacierte Zuckerschoten und Thymianjus 22,50 €
*Cutlet of Iberico pork on potato morel puree, glazed snow peas
and thyme jus*

*Dehesa La Granja 2004
Alejandro Fernandez – Casella y León 0,2 l 8,50 €*

Gratinierter Rhabarber mit Waldmeistereis
und Krokantcrumble 8,50 €
Gratinated rhubarb with wood berry ice cream and brittle crumble

oder

Käseauswahl von unsere Käsekarte (3 Sorten) 8,50 €
Variety of cheese (3 types)

Menü mit begleitenden Weinen *Menu with accompanying wines* **79,50 €**

Menü ohne begleitende Weine *Menu without accompanying wines* **56,00 €**

DÖPFNER'S VEGETARISCHES MENÜ VEGETARIAN MENU

Taleggiolasagne mit Löwenzahnsalat
und Basilikum-Joghurtdressing 10,50 €
Lasagna of Taleggio with dandelion salad and basil yoghurt dressing
Müller Thurgau "Frank & Frei" trocken 2011 Weingut am Stein 0,2 l 6,00 €

Junge Artischocken mit Tomatengnocchis und Paprikaschaum 15,50 €
Young artichokes with tomato Gnocchis and bell pepper foam
Acquagusta "rosato" trocken 2010
Toscana 0,2 l 8,00 €

Topfensoufflé mit marinierten Beeren 8,50 €
Qurd cheese soufflé with marinated berries

Menü mit begleitenden Weinen *Menu with accompanying wines* **46,50 €**

Menü ohne begleitende Weine *Menu without accompanying wines* **34,00 €**

DÖPFNER'S FISCH MENÜ FISH MENU

Roh marinierter Ikarimilachs mit Limonen-Bachkresse Sorbet 13,90 €
Raw marinated Ikarimi salmon with lime water cress sherbet
Sauvignon blanc trocken 2011
Weingut Daine de Wet – Süd Afrika 0,2l 7,50 €

Loup de Mer auf Trüffelrisotto und Morchel-Kohlrabigemüse 24,50 €
Sea bass on truffle risotto and stem cabbage with morels
Oberrotweiler Eichberg Weißburgunder trocken 2011
Weingut Freiherr von Gleichenstein 0,2l 7,00 €

Himbeermousse von der dunklen Schokolade
mit Grand Marniereis 9,00 €
Raspberry mousse of dark chocolate with Grand Marnier ice cream

Menü mit begleitenden Weinen *Menu with accompanying wines* **59,50 €**

Menü ohne begleitende Weine *Menu without accompanying wines* **45,00 €**

Vorspeisen, Suppen und Zwischengerichte

Starters, Soups & Intermediate Course

Vitello Tonato nach Art des Hauses <i>Vitello Tonato - DÖPFNER'S style</i>	12,80 €
Sauer eingelegte Linsen mit gebratenem Zander, Blutwurst Apfelragout und Rotweibutter <i>Sour marinated lentils with roasted pike perch, black pudding apple ragout and red wine butter</i>	13,20 €
Bärlauchtagliarini mit gebratenen Riesengarnelen <i>Wood garlic noodles with roasted king prawns</i>	14,50 €
Lila Kartoffelsuppe mit Kichererbsenbällchen <i>Lilac potato soup with chickpea balls</i>	6,50 €
Spargelcremesuppe mit hausgeräucherten Dill-Forellen <i>Asparagus cream soup with home smoked dill trouts</i>	7,50 €

Hauptgerichte Main dishes

Kalbs Entrecôte auf mediterranem Spargel, Artischockengemüse und mallorquinischen Kartoffeln <i>Entrecôte of veal on mediterranean asparagus, artichoke and potatoes majorcan style</i>	21,50 €
Lammkarree mit Schafskäsekruste auf cremigem Polentapüree und karamellisierten Erdbeeren, Balsamicojus <i>Lamb loin with feta cheese crust on creamy Polenta puree and caramelized strawberries with balsam jus</i>	26,50 €
Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Mai Rübchen und Kartoffelkroketten <i>Fillet of beef with sauce béarnaise, may turnips and potato croquettes</i>	28,50 €

**Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter, Schwenkkartoffeln** 18,50 €
Asparagus with sauce hollandaise or butter, pan potatoes

zusätzlich zum Stangenspargel / served with

100 g Rinderfilet / beef fillet	9,00 €
100 g Kalbsrückensteak / veal saddle steak	8,00 €
100 g Steinbutt / turbot	8,00 €
100 g Wiener Schnitzel / viennese escalope	7,50 €

Unsere Weinempfehlung Our wine suggestion

*Würzburger Stein Silvaner trocken 2010
Weingut am Stein, 0,2 l 7,50 €*

DESSERTS *Desserts*

Hausgemachte Sorbets mit marinierten Früchten 8,50 €
Homemade Sorbets with marinated fruits

Topfensouffle mit marinierten Beeren 8,50 €
Qurd cheese soufflé with marinated berries

Creme Brûlée von der Tahiti Vanille 8,50 €
Creme brûlée of Tahiti vanilla

Gratinierter Rhabarber mit Waldmeistereis
und Krokantcrumble 8,50 €
Gratinated rhubarb with wood berry ice cream and brittle crumble

Himbeermousse von der dunklen Schokolade
mit Grand Marniereis 9,00 €
Raspberry mousse of dark chocolate with Grand Marnier ice cream

Dessert-Variation
klein *small* 9,00 €
groß *big* 11,50 €

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten
Choice of German & French cheese
klein *small* 8,50 €
groß *big* 13,00 €

Unsere Weinempfehlung *Our wine suggestion*

Würzburger Stein Silvaner Auslese 2005, Weingut am Stein - Franken
0,1 l 9,00 €

Messidor Beerenauslese 2010, Weingut Gunderloch – Rheinhessen
0,1 l 12,00 €

Würzburger Stein Riesling Auslese 2009, Weingut Juliusspital – Franken
0,1 l 9,00 €