

DÖPFNER'S – DEGUSTATIONS MENÜ *Degustation menu*

Gebackener Kalbskopf mit Sauce Tatare und Pflücksalat 13,50 €
Baked calf's head with sauce tatare and salad

"Vinz" Alte Reben- Silvaner 2009
Weingut am Stein 0,2 l 9,50 €

Sepiabandnudeln mit Hummer
und Tempura von dem Stangensellerie 14,50 €
sepianoodles with lobster and baked cerlery

Gemischer Satz trocken 2009
Weingut Juliusspital 0,1 l 4,70 €

Rosa gebratenes Lammkarree auf Kartoffel-Gemüsegeröst's
und Voatsiperifery Pfeffer 26,50 €
Medium roasted lamb loin on potatovegetableragout and pepper

Spätburgunder trocken 2009 aus der Magnum Flasche
Weingut Max Müller l 0,2 l 8,50 €

Grießknödel mit exotischem Früchteragout 8,50 €
Semolina dumpling with exotic fruitragout

oder

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

Menü mit begleitenden Weinen *Menu with accompanying wines* **83,00 €**

Menü ohne begleitende Weine *Menu without accompanying wines* **61,00 €**

DÖPFNER'S VEGETARISCHES MENÜ VEGETARIAN MENU

Chiccoreésalat mit karamelisiertem Ziegenkäse
und Trauben-Vanillekompott 10,50 €
chicorysalad with caramelized goat cheese and grapes-vanillaragout

Bacchus trocken 2011 Weingut Castell-Castell 0,2 l 6,50 €

Bandnudeln mit Biancchetto 16,50 €
Tagliarini mit Biancchetto

*Chardonnay trocken 2010
Claudia Augusta - Venetien 0,2 l 7,50 €*

Tarte vom Boskopapfel mit Vanillesabayone 9,00 €
Tarte tatin with bourbon vanilla sabayone

Menü mit begleitenden Weinen *Menu with accompanying wines* **48,00 €**

Menü ohne begleitende Weine *Menu without accompanying wines* **35,00 €**

DÖPFNER'S FISCH MENÜ „SMALL BUT NICE“ MENU

Pulpcarpaccio mit Rucola-Brotsalat
und Zitronen-Knoblauchmayonnaise 14,90 €
Octopuscarpaccio with rucola-breads salad and lemon-garlic sauce

*Lugana - trocken 2010
Weingut Tommasi - Venetien 0,2 l 6,50 €*

Seeteufel mit Lardokruste auf Stockfisch-Risotto
und Artischocken 23,50 €
sea devil on risotto of stockfish with artichoke

*Pomino Bianco 2010
Weingut Marchesi di Frescobaldi - Toscana 0,2 l 8,50 €*

Schokoladen-Trüffeltörtchen auf Pitahayacarpaccio 9,00 €
Chocolate tartlet with dragon fruit carpaccio

Menü mit begleitenden Weinen *Menu with accompanying wines* **62,00 €**

Menü ohne begleitende Weine *Menu without accompanying wines* **46,00 €**

A la Carte

Vorspeisen, Suppen und Zwischengerichte

Starters, Soups & Intermediate Course

| | |
|--|---------|
| Sashimi vom Gelbflossenthunfisch mit Wakeme Seegrassalat <i>Sashimi of tuna with wakame</i> | 13,80 € |
| Badisches Schneckenpfännchen (1/2 Dutzend) <i>Snails typical "Baden style" (half a dozen)</i> | 9,50 € |
| Kutteln mit Riesling-Sahnesoße <i>Calf's tripe with riesling-creamsauce</i> | 9,50 € |
| Süd-Französische Fischsuppe mit Sauce Rouille <i>Fishsoup with sauce rouille</i> | 9,50 € |

Unsere Weinempfehlung Our wine suggestion

Essentia – Weißweincuvee, Weingut Lergenmüller
0,2 l 9,00 €

Hauptgerichte Main dishes

| | |
|---|---------|
| Zweierlei vom Ochsen mit Petersilienpüree und grünem Spargel <i>Duet of Ox (cheeks and oxtail) with parsleymash and green asperagus</i> | 22,50 € |
| Loup de Merfilet auf Fenchelpüree mit Lilakartoffeln und Chorizosud <i>Fillet of loup de mer with blue potatoes choriz-stock</i> | 23,50 € |
| Rinderfilet mit Macadamiakruste auf karamellisiertem Frühlingslauch und tournierten Kartoffeln <i>Fillet of beef with macadaminut topping and young leek and potatoes</i> | 28,20 € |
| US-Entrecôte (300g) mit Café de Parisbutter Bratkartoffeln und gemischem Salat <i>US Entrecote with Café de Paris butter and fried potatoes and luttuce</i> | 26,50 € |

Unsere Weinempfehlung Our wine suggestion

Cabernet Sauvignon & Shiraz 2009
Gitana - Spanien
0,2 l 7,00 €

Spätburgunder trocken 2009
Weingut Pfannebecker - Rheinhessen
0,2 l 7,50 €

DESSERTS *Desserts*

| | |
|---|---------|
| Hausgemachte Sorbets mit marinierten Früchten <i>Homemade Sorbets with marinated fruits</i> | 8,50 € |
| Grießknödel mit exotischem Früchteragout <i>Semolina dumpling with exotic fruits</i> | 8,50 € |
| Tarte vom Boskopapfel mit Vanillesabayone <i>Tarte tatin with bourbon vanillasabayone</i> | 9,00 € |
| Creme Brûlée von der Tahiti Vanille <i>Creme brûlée of Tahiti vanilla</i> | 8,50 € |
| Schokoladen-Trüffeltörtchen auf Pitahayacarpaccio <i>Chocolate tartlet with dragon fruit carpaccio</i> | 9,00 € |
| Dessert-Variation | |
| klein <i>small</i> | 9,00 € |
| groß <i>big</i> | 11,50 € |
| Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten <i>Choice of German & French cheese</i> | |
| klein <i>small</i> | 8,50 € |
| groß <i>big</i> | 13,00 € |

Unsere Weinempfehlung *Our wine suggestion*

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

Hochheimer Hölle Riesling Auslese trocken 1999, Weingut Franz Künstler – Rheingau
0,1 l | 12,00 €

Riesling Auslese Nr. 33 2005, Weingut Karthäuserhof – Mosel
0,1 l | 9,00 €

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