Liebe Gäste!

Im Restaurant des

HOTEL DOMICIL SCHÖNEBECK

heißen wir Sie
herzlich willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie sich in unserem Hause verwöhnen lassen möchten und sind stets bemüht, Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen.

Sollten Sie in unserer Speisenkarte etwas vermissen, worauf Sie besonderen Appetit haben, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an. Soweit Küche und Keller es ermöglichen, verwirklichen wir gerne auch Ihre ganz individuellen Vorstellungen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld.

**koffeinhaltig **mit Farbstoff und Benzoesäure ***koffeinhaltig, mit Farbstoff und Benzoesäure ****chininhaltig*

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmitteln 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt
6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Süßstoff 9 mit Phosphat 10 mit Nitritpökelsalz 10a mit Micheiweiß
10b mit Eiklar 10c mit Sahne

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
hauchdünn geschnittene Scheiben von der Rinderlende
mit Kräuterpesto gefüllt, an mildem Olivenöl und
gehobelten Parmesanspänen und frisches Baguette *11,90 €*

Suppen

Soljanka
mit Zwiebeln, Gurke, Paprika, Zitrone und saurer Sahne *4,90 €*

Rinderconsommé (7)
mit feinen Fleischklößchen, Gemüsestreifen,
Eierstich und frischer Petersilie *5,90 €*

Kartoffelcrèmesuppe
mit feiner Gemüsebrunoise und Majoran *5,90 €*

Hausgemachtes Gulaschsüppchen (1)
mit bunten Paprikawürfeln *6,40 €*

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette oder Brot

Warme Vorspeisen

Gratiniertes Würzfleisch vom Schwein (1)
in der Blätterteigpastete mit Gouda überbacken,
an bunter Salatgarnitur, dazu Zitronenecke und Toast *9,90 €*

Salate

Kleiner Beilagensalat
mit bunten Blattsalaten, Tomate, Paprika, Gurke, Mais und Kidneybohnen *6,90 €*

Bauernsalat
Verschiedene bunte Salate mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven,
Zwiebelringen und Feta-Käse-Würfeln *15,90 €*

„Schlemmersalat“
Variation bunter Blattsalate der Saison
mit gebratener in Cognac geschwenkter Geflügelleber *16,90 €*

„Gourmetsalat“
Auswahl an jahreszeitlichen Salaten
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sesam und Sweet Chili *18,90 €*

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette
und Dressing nach folgender Auswahl: *Balsamico & Olivenöl, Italian-Dressing*
Joghurt-Dressing oder American-Dressing

Fischgerichte

Forelle „Müllerin“
in brauner Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln
und buntem Salatteller *21,90 €*

Pochiertes Lachsfilet in Hummersauce
mit Brokkoliröschen in Mandelbutter und Wildreis *24,90 €*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
in Trauben-Walnussbutter
mit gelben Tagliatelle und buntem Salatteller *26,90 €*

Fleischgerichte

Geschnetzeltes „Züricher Art“
Zarte Schweinefiletstreifen mit Champignons und Zwiebeln
in Rahmsauce (1,7,8), gebackenen Kartoffelplätzchen
und einem bunten Salatteller — *17,90 €*

Gebratenes Hähnchenbrustfilet,
auf Tomaten-Basilikumrahmsauce,
dazu gelbe Tagliatelle und ein gemischter Salatteller — *19,90 €*

Gebratene Kaninchenrückenfilets
auf Estragonrahmsauce mit glaciertem Möhrengemüse
und Petersilienkartoffeln — *19,90 €*

Schmorbraten von der Rehkeule
in Wacholderrahmsauce (1,7,8), mit Preiselbeersahne,
Schinkenrosenkohl und Mandelbällchen — *22,90 €*

Medaillons vom Schweinefilet
auf Majoran-Senfjus (1,7,8), mit buntem Gemüse der Saison
und gebackenen Kartoffelkroketten — *22,90 €*

„Schlemmerplatte“
Drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Lamm
in Cognac-Pfefferbeerenjus (1,6,7,8) mit buntem Gartengemüse
und Bratkartoffeln — *26,90 €*

Gebratenes Rumpsteak mit buntem Pfeffer
und hausgemachter Kräuterbutter, dazu
Steakhouse Pommes frites und ein gemischten Salatteller — *28,90 €*

Hausmannskost

Zarte Spare Ribs mit Honig und BBQ-Sauce glaciert,
dazu Steakhouse Pommes frites und ein bunter Salatteller — *18,90 €*

Hamburger Schweinelachsschnitzel
mit zwei gebratenen Spiegeleiern,
Bratkartoffeln und einem bunten Salatteller — *19,90 €*

Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart (1,7,8)
gefüllt mit Gurke, Zwiebeln und Speck,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße — *21,90 €*

Schweinerückensteak „au four“
mit Würzfleisch und Gouda überbacken,
dazu Buttererbsen und Steakhouse Pommes frites — *22,90 €*

Vegetarisches

Gebackener Kartoffelrösti
mit buntem Gemüse und mit Sauce Hollandaise gratiniert
an bunter Salatgarnitur — *17,90 €*

Tagliatelle mit gebratenem Ratatouille-Gemüse
und Soja-Streifen nach Hähnchenart
in Tomaten-Basilikumsauce mit bunter Salatgarnitur — *18,90 €*

Vegetarisches Filet mit Spinat und Käse
an buntem Gemüse und Süßkartoffel Pommes frites — *19,90 €*

Desserts

Apfelbeignets
Gebackene Apfelringe im Zucker-Zimt-Mantel
auf Amaretto-Vanilleschaum und Sahnehäubchen — *7,90 €*

Crèpe Suzette
Kleiner Eierpfannkuchen in Cointreau-Orangen-Sauce
mit Bourbon-Vanilleeiscrème — *8,90 €*

Marillenfruchtknödel
auf buntem Saucenspiegel und Sahne — *8,90 €*

...wählen Sie weitere Dessertspezialitäten von unserer Eiskarte

Aperitifs

Martini Bianco	*5 cl*	*3,60 €*
Martini Rosso	*5 cl*	*3,60 €*
Sandeman Dry Seco Sherry	*5 cl*	*4,20 €*
Sandeman Medium Dry Sherry	*5 cl*	*4,20 €*
Campari Bitter	*5 cl*	*4,20 €*
Aperol Bitterlikör	*5 cl*	*4,20 €*
Noilly Prat Extra Dry	*5 cl*	*4,20 €*

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Sprite, Spezi****	*0,2 l*	*2,80 €*
*Coca-Cola light, Fanta***		
-in der Glas-Portionsflasche	*0,2 l*	*3,20 €*
Coca Cola, Sprite, Spezi****	*0,4 l*	*4,80 €*
Gaensefurther Mineralwasser	*0,25 l*	*2,80 €*
Gaensefurther mineralwasser	*0,7 l*	*6,40 €*
Gaensefurther naturell - stilles Wasser	*0,25 l*	*2,80 €*
Gaensefurther naturell	*0,7 l*	*6,40 €*
*Gaensefurther Bitter Lemon*****	*0,25 l*	*3,60 €*
Gaensefurther Ginger Ale	*0,25 l*	*3,60 €*
*Gaensefurther Tonic Water*****	*0,25 l*	*3,60 €*
Bauer Apfelsaft	*0,2 l*	*3,20 €*
Bauer Orangensaft	*0,2 l*	*3,20 €*
Bauer Multivitaminsaft	*0,2 l*	*3,20 €*
Bauer Kirschsaft	*0,2 l*	*3,20 €*
Bauer Bananensaft	*0,2 l*	*3,20 €*
...alle Säfte als Schorle	*0,4 l*	*4,80 €*

Bier

Hasseröder Premium Pils vom Fass	*0,3 l*	*3,20 €*
Hasseröder Premium Pils vom Fass	*0,5 l*	*4,80 €*
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	*0,3 l*	*3,20 €*
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	*0,5 l*	*4,80 €*
Maisels Weizenbier kristallklar	*0,5 l*	*4,80 €*
Maisels Weizenbier dunkel	*0,5 l*	*4,80 €*
Maisels Weizenbier hefetrüb	*0,5 l*	*4,80 €*
Radeberger alkoholfrei	*0,33 l*	*3,20 €*

Offene Weine

<u>weiß:</u>

Niersteiner Spiegelberg Q.b.A.		
Müller-Thurgau - Rheinhessen - lieblich	*0,2 l*	*5,20 €*
	0,5 l	*10,40 €*
Palmberg Q.b.A.		
Riesling - Pfalz - halbtrocken	*0,2 l*	*5,20 €*
	0,5 l	*10,40 €*
Schliengener Sonnenstück Q.b.A.		
Gutedel - Baden -trocken	*0,2 l*	*5,20 €*
	0,5 l	*10,40 €*
Provincia di Pavia D.O.C.		
Pinot Grigio - Trentino, Italien - trocken	*0,2 l*	*5,20 €*
	0,5 l	*10,40 €*

<u>rosè:</u>

Ortenauer Weinkellerei Q.b.A.		
Spätburgunder Weißherbst - Baden - halbtrocken	*0,2 l*	*5,20 €*
	0,5 l	*10,40 €*

<u>rot:</u>

Palmberg Q.b.A.		
Dornfelder - Pfalz - halbtrocken	*0,2 l*	*5,20 €*
	0,5 l	*10,40 €*
Lamberti Sante Pietre D.O.C.		
Bardolino - Italien - trocken	*0,2 l*	*5,20 €*
	0,5 l	*10,40 €*
Stromberg Zabergäu Q.b.A.		
Schwarzriesling - Württemberg - trocken	*0,2 l*	*5,20 €*
	0,5 l	*10,40 €*
Cellier des Tourelles Pays D´OC		
Cabernet Sauvignon - Frankreich - trocken	*0,2 l*	*5,20 €*
	0,5 l	*10,40 €*

Flaschenwenine 0,75 l

<u>weiß:</u>

Gerolsteiner Lerchenspiel *Kerner - Kabinett - Pfalz - halbtrocken*	*26,80 €*
Freyburger Q.b.A. *Müller-Thurgau - Saala-Unstrut - trocken*	*29,80 €*
Jail Break *Chardonnay - Californien, USA - trocken*	*32,80 €*

<u>rosé:</u>

Ortenauer Weinkellerei Q.b.A. *Spätburgunder Weißherbst - Baden - halbtrocken*	*26,80 €*

<u>rot:</u>

Kirchheimer Schwarzerde Q.b.A. *Dornfelder - Pfalz - trocken*	*27,80 €*
Haberschlachter Dachsberg Q.b.A. *Trollinger - Württemberg - trocken*	*29,80 €*
Baron Philippe de Rothschild *Appellation Bordeaux Superieur Contrôlée - Frankreich - trocken*	*39,80 €*
Castiglioni D.O.C.G. *Chianti Fescobaldi - Italien - trocken*	*39,80 €*

Sekt / Champagner

Rotkäppchen Sekt halbtrocken	*0,2 l*	*4,80 €*
	0,75 l	*19,20 €*
Rotkäppchen Sekt trocken	*0,2 l*	*4,80 €*
	0,75 l	*19,20 €*
Fürst von Metternich trocken	*0,75 l*	*29,80 €*

Heißgetränke

Tasse Kaffee	*3,20 €*
Kännchen Kaffee	*4,80 €*
Milchkaffee	*3,60 €*
Cappuccino	*3,60 €*
Espresso	*3,20 €*
Latte Macchiato	*4,20 €*
Heiße Schokolade	*3,40 €*
Glas Tee	*3,20 €*
Kännchen Tee	*4,80 €*

Digestifs 2 cl / 4 cl

Malteserkreuz Aquavit	*2,60 / 4,80 €*
Aalborg Jubilaeums Akvavit	*3,20 / 5,20 €*
Linie fra Norge Aquavit	*3,20 / 5,20 €*
Bacardi Light-Dry / Premium Black Rum	*2,60 / 4,80 €*
Jägermeister Kräuterlikör	*2,60 / 4,80 €*
Ramazzotti Kräuterlikör	*2,60 / 4,80 €*
Schierker Feuerstein	*2,60 / 4,80 €*
Fernet Branca Kräuterlikör	*3,20 / 5,20 €*
Frangelico Haselnusslikör	*3,20 / 5,20 €*
Sambuca Molinari	*2,60 / 4,80 €*
Sierra Tequila silver / gold	*2,60 / 4,80 €*
Wodka Gorbatschow	*2,60 / 4,80 €*
Wodka Moskowskaya	*3,20 / 5,20 €*
Wodka Finlandia	*3,20 / 5,20 €*
Ouzo 12	*2,60 / 4,80 €*
Gordon´s Gin	*2,60 / 4,80 €*
Pascall La Vieille Prune	*3,40 / 5,80 €*
Grand Marnier Orangenlikör	*3,40 / 5,80 €*
Cognac Hennessy VS	*3,40 / 5,80 €*
Cognac Otard VSOP	*3,80 / 6,40 €*
Brandy Carlos Primero Gran Reserva	*3,80 / 6,40 €*
Weinbrand Asbach Uralt	*2,60 / 4,80 €*
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey	*3,20 / 5,20 €*
Jack Daniel´s Tennessee Whiskey	*3,40 / 5,80 €*
Tullamore Dew Irish Whiskey	*3,20 / 5,20 €*
Johnnie Walker Red Label Old Scotch Whisky	*3,20 / 5,20 €*
Johnnie Walker Black Label Old Scotch Whisky	*3,80 / 6,40 €*
Baileys Irish Cream	*3,20 / 5,20 €*
Drambuie Honig-Whiskylikör	*3,40 / 5,80 €*
Southern Comfort	*3,40 / 5,80 €*
Schladerer Himbeergeist	*3,40 / 5,80 €*
Schladerer Kirschwasser	*3,40 / 5,80 €*
Schladerer Williams Christbirne	*3,40 / 5,80 €*
Grappa Alexander Chardonnay	*3,40 / 5,80 €*