



RESTAURANT  
DOM HOTEL

## VORSPEISEN

### Rindercarpaccio

Pestofüllung / Rucola / Zitronen-Crème fraîche  
Milch

Euro 14,00

### Ententatar mit Borschtschgelee

Salat von Rote Beete / Apfelkaviar / Thymian-Schmand  
Milch

Euro 14,00

## SUPPEN

### Weißer Tomatensuppe

frittierter Mozzarella / Basilikum / Kürbiskernöl  
Gluten, Ei, Milch

Euro 8,00

Tagessuppe auf Empfehlung

Euro 7,00

## SALATVARIATION

### Salatteller „DH“

Sherrydressing / Gurke / Rispen Tomaten

Endive / Feldsalat / Radicchio / Frisee / Rucola / Lolo Rosso  
Senf

Euro 9,90

mit Perlhuhnbrust

Euro 15,00

mit Lachsforelle aus dem Westerwald

Euro 15,00

Gluten, Fisch

mit Tranchen vom Simmentaler Roastbeef

Euro 19,50





RESTAURANT  
DOM HOTEL

## EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

### Vorspeise

#### Jakobsmuschel

Koriandergrün / Chili / Wildkräuter  
gebratene Süßkartoffel  
Krebstiere, Milch, Senf

Euro 14,00

### Hauptgerichte

#### Kabeljau mit Muskatblütenbröseln

Selleriebutter / Salat von Staudensellerie / Liebstöckelgelee  
Nusskartoffeln / Thymian  
Milch, Fisch, Gluten,

Euro 26,00

#### Mariniertes Duroc-Kotelett mit Pfeffer und Piment

Wurzelgemüse / Meerrettichcreme / Stachelbeere  
Kartoffelblinis  
Gluten, Ei, Milch

Euro 28,00

#### Graupenrisotto

Zuckererbsen / Rote Beete / Kräuteröl / Polenta-Chips  
Wildkräuter  
Milch

Euro 17,00

#### Perlhuhn „Supreme“

Gefüllt mit Geflügelfarce / Junge Karotten / Kohlrabi  
Reispuffer / Kräuterjus / Estragonöl  
Ei, Milch

Euro 24,00

#### Kalbsschnitzel

aus dem Rücken / Zitrone / Sardelle / Kapern  
Bratkartoffeln mit Schweinespeck / Salat  
Gluten, Ei, Milch, Senf

Euro 25,00





RESTAURANT  
DOM HOTEL

## SPEZIALITÄTEN VOM LAND UND MEER

### Duroc von der Limburger Weide

Kotelett 200 gr. Euro 24,00

Spare Ribs – Sous vide gegart 450 gr. Euro 21,00  
Knochen und Fleisch

### Simmentaler Rind aus der Eifel

Rumpsteak 200 gr. Euro 24,00

Filetsteak 200 gr. Euro 29,00

### Aus dem Westerwald

Lachsforelle 200 gr. Euro 21,00

### Beilagen

Fünf Gemüsesorten Euro 4,90  
Milch

Grillgemüse Euro 4,50  
Milch

Junger Blattspinat Euro 4,00  
Milch

Linguini Euro 3,10  
Ei, Gluten, Milch

Steak-Pommes Euro 2,90  
- Natur

- Estragonöl Euro 3,10

- Knoblauchöl Euro 3,10

Konservierungsstoffe

Bratkartoffeln mit Bacon Euro 3,50  
Milch, Konservierungsstoffe

### Saucen

Portweinsauce Euro 3,90





RESTAURANT  
DOM HOTEL

Safransenf  
Milch, Fisch, Soja

Euro 3,90

BBQ-Sauce  
Milch, Senf

Euro 3,90

## DESSERTS

Kokos-Basilikum Panna Cotta  
Brombeere / Mangosauce  
Milch

Euro 7,50

Sabayon  
Gewürzbirne / Vanilleeis  
Ei, Milch

Euro 7,50

Blaubeerpfannkuchen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)  
Blaubeeren / Vanilleeis / Sahne / Staubzucker  
Gluten, Ei, Milch

Euro 8,00

## Eissorten

Vanille / Schokolade  
Ei, Milch

Euro 1,20

Täglich wechselndes Sorbet

Euro 1,20

Für weitere Eissorten sprechen Sie uns bitte an.

