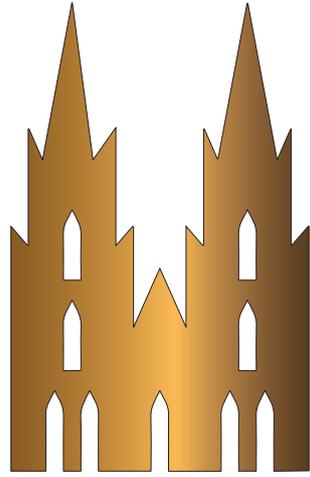


Restaurant



Zum Dom

*Verehrter Gast, liebe Freunde des Hauses!
Wir heißen Sie herzlich Willkommen.
Wir hoffen, dass Sie hier eine behagliche Atmosphäre,
gemütliche und genussvolle Stunden erleben*

Mo-Sa

17:00-23:00

Sonntags und Feiertag ganze Tag

11:00-22:00

Kein Ruhetag

Vorspeisen

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Knoblauchbrot <small>A),L),O)</small> | 5,50€ |
| 2. Schafskäse in Folie gegrillt <small>L)</small>
Mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni in Olivenöl | 9,00€ |
| 3. Hausgemachter Blätterteig <small>A),L),C),W)</small>
Mit Schafskäse oder Spinat | 7,50€ |
| 4. Auberginecremesalat (Hausgemacht) <small>A),L),P)</small>
Cremekomposition aus Aubergine, Gewürzen und Mayonnaise | 6,90€ |
| 5. Tzatziki (Hausgemacht) <small>L)</small>
Schafsjoghurtcreme mit Gurke, Knoblauch und Dill | 5,90€ |
| 6. Gefüllte Weinblätter <small>N),L)</small>
Warm mit Reis und Tzatziki | 6,80€ |
| 7. Creme aus Schafskäse (Hausgemacht) <small>L),C),P)</small>
Verfeinerter Schafskäse mit Paprika, Gewürze (leicht scharf) | 6,90€ |
| 8. Gegrillte Peperoni
Mit Olivenöl und Knoblauch | 7,20€ |
| 9. Dicke Bohnen (vom Ofen) <small>L),N),G)</small>
Warm in Tomatensoße mit Schafskäse | 7,90€ |
| 10. Rote Paprika gegrillt <small>L)</small>
Gefüllt mit Cremekäse und Knoblauch | 7,80€ |
| 11. "Bisschen von allem" <small>A),C),L),P),N)</small>
Verschiedene Spezialitäten vom Haus | 1 Person 12,90€
2 Personen 24,90€ |

Suppen

- | | |
|---|-------|
| 21. Bohnensuppe nach griechischer Art <small>N),A),G),W)</small> | 6,90€ |
| 22. Gulaschsuppe nach ungarischer Art <small>N),A),P),G),W)</small> | 7,30€ |
| 23. Hühnersuppe nach Omas Art <small>N),A),L),W)</small> | 7,50€ |

Alle Vorspeisen und Suppen werden mit Brot serviert



Salate

25. *Hähnchensalat* L)(O)(G) 14,90€
Blattsalat mit Hähnchenstreifen, Käse ³⁾, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, garniert mit einem hausgemachten Dressing
26. *Thunfischsalat* D)(G)(N)(Z) 13,90€
Blattsalat mit Thunfisch ⁴⁾, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven mit einem hausgemachten Dressing
27. *Original griechischer Bauernsalat* L)(O) 11,50€
Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse, Olivenöl und Essig
28. *Scampi Salat* L)(G)(P)(B) 15,90€
Blattsalat mit Scampis, Käse, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven mit einem French-Dressing
29. *gemischter Beilagen Salat* 4,90€

Beilagen

35. *Pommes Frites* A) 3,00€
36. *Gemüsereis* G)(L)(N) 3,00€
37. *Kartoffelscheiben* L)(A) 3,90€
38. *Kartoffelpuffer* A)(L)(Z)(C) 3,90€
39. *Spätzle* A)(C)(L) 3,30€

Saucen extra

jeweils 2,50€

Rahmsauce A)(L)(C), *Jägersauce* A)(C)(L)(Z), *Sauce Hollandaise* A)(C)(L),
Sauce à la Chefin A)(C)(L)(N), *Paprikasauce (scharf)* A)(G)(Z)



Spezialitäten vom Fleisch

50. Wiener Schnitzel vom Kalb (hausgemacht) ^{A)(C)(L)} 21,90€
Mit Zitrone und Pommes Frites
51. Schweinesteak gegrillt. 21,90€
Mit Tzatziki dazu Pommes frites
52. Bifteki ^{A)(C)(L)(N)(F)} 19,90€
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse dazu Tzatziki und Pommes Frites
53. Hähnchenbrustfilet gegrillt. 22,50€
Mit Tzatziki dazu Pommes frites
54. Pfanne á la Chefin 23,90€
Hähnchenbrustfilet in Rahmsauce überbacken mit Käse und dazu Spätzle
55. Schweinefiletmedaillon gegrillt ^{A)(C)(L)(Z)} 23,90€
Mit Jäger-Champignons Sauce, Käse und Spätzle
56. Metaxapfanne 20,90€
Hacksteak gegrillt mit Spätzle, Metaxasauce und mit Käse überbacken
57. Bauernpfanne 24,90€
Schweinesteak, Hähnchenfilet und Rindersteaks in Sauce á la Chefin und Gemüsereis
58. Nibelungenpfanne 23,90€
Schweinefilet in Sauce Hollandaise überbacken mit Käse dazu Pommes frites
59. Spezialpfanne 25,90€
Mit Rindfleisch in Paprikasauce (scharf) mit Schafskäse dazu Kartoffelscheiben
60. Platte für 1 Personen 29,90€
1 Hacksteak, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Schweinesteak,
1 Lammkotelett, 1 Spieß, Tzatziki und dazu Sauce nach Wahl und Pommes frites
61. Platte für 2 Personen 59,90€
2 Hacksteaks, 2 Hähnchenbrustfilet, 2 Schweinesteak,
2 Lammkoteletts, 2 Spieße, Tzatziki und dazu Sauce nach Wahl und Pommes frites

*Alle genannten Fleischsorten entsprechen einem Gewicht von über 300 Gramm
Die genannten Beilagen sind nur eine Empfehlung des Hauses und können nach ihrer Wahl geändert werden.*

Vegetarisch

62. Gemüse überbacken ^{A)(L)(G)(H)} 19,90€
Verschiedenes Gemüse mit Sahnesoße und Käse überbacken dazu Reis



Spieße

74. *Herculesspieß* L)P)A) 27,90€
*Mit Rumpsteak, Schweinefilet, Lammsteak und Hähnchenbrustfilet dazu
Kräuterbutter und Pommes Frites*
75. *Lendenspieß* L)P)A) 23,90€
Aus Schweinefilet mit Kräuterbutter und Pommes Frites
76. *Ochsenspieß* L)P)A) 25,90€
Aus Rumpsteakstreifen mit Kräuterbutter und Pommes frites
77. *Hähnchenspieß* L)P)G)N) 23,90€
Aus Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites

Spezialitäten vom Lamm und Rind

81. *Rumpsteak gegrillt* L)P)G)N)A) 25,90€
Mit Kräuterbutter und Pommes frites
82. *Rumpsteak gegrillt* A)L)P)H) 26,90€
Mit Sauce nach Wahl und Pommes frites
85. *Lammspieße gegrillt* L)G)N) 26,90€
Mit Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuterbutter dazu Reis
87. *Lammkotelett gegrillt* A)L)G)H) 27,90€
Mit Tzatziki und Knoblauch dazu Reis
88. *Lammhaxe (geschmort)* G)L)N)P) 25,90€
*Nach Art des Hauses in Djuwetz Sauce, Knoblauch und Schafskäse
dazu eine Beilage ihrer Wahl*
89. *“Das Beste vom Lamm“* G)L)N) 31,90€
*2 Lammkoteletts, 1 Lammspieß und 1 Lammsteak mit Tzatziki,
Kräuterbutter, Knoblauch dazu Reis*

*Alle genannten Fleischsorten entsprechen einem Gewicht von über 300 Gramm
Die genannten Beilagen sind nur eine Empfehlung des Hauses und können nach ihrer Wahl geändert werden.*



Spezialitäten vom Fisch

- | | |
|--|---|
| <p>102. <i>Doradenfilet.</i> <small>A)C)D)G)</small>
 <i>Mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln</i></p> | <p>23,90€</p> |
| <p>103. <i>Wolfsbarschfilet.</i> <small>A)C)D)P)</small>
 <i>Mit Remoulade, dazu und Salzkartoffeln</i></p> | <p>22,90€</p> |
| <p>104. <i>Zanderfilet</i> <small>A)D)C)N)</small>
 <i>Mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln</i></p> | <p>22,90€</p> |
| <p>106. <i>Speziotika</i> <small>G)C)N)D)P)</small>
 <i>Fischfilet in Backfolie nach Art des Hauses dazu Gemüse und Salzkartoffeln</i></p> | <p>24,90€</p> |
| <p>107. <i>Garnelen (gegrillt)</i> <small>B)D)A)N)P)G)</small>
 <i>(ohne Schale und Kopf) mit Gemüse, Salzkartoffeln dazu ein Zitronenkräuter dressing</i></p> | <p>28,90€</p> |
| <p>108. <i>“Alles vom Fisch”</i> <small>B)A)D)N)P)G)</small>
 <i>Platte aus verschiedenen Fischen, Scampis, Remoulade,
 Gemüse dazu Beilagen nach Wahl</i></p> | <p>1 Person 29,90€
 2 Personen 59,90€</p> |



*Die genannten Fischarten entsprechen einem Gewicht von über 300 Gramm
Die genannten Beilagen sind nur eine Empfehlung des Hauses und können nach ihrer Wahl geändert werden.*



Dessert

- | | |
|---|-------|
| 201. <i>Engelsküsschen</i> <small>(L)(F)(M)(Z)</small> | 7,30€ |
| <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Himbeersauce dazu Sahne</i> | |
| 202. <i>Schwarzwaldbecher</i> <small>(L)(F)(M)(Z)</small> | 7,50€ |
| <i>Schokoladeneis mit heißen Kirschen, Schokosauce dazu Sahne</i> | |
| 203. <i>gemischter Eisbecher</i> <small>(L)(F)(M)(Z)</small> | 6,50€ |
| <i>Verschiedene Eissorten mit Sahne und Schokosauce</i> | |
| 204. <i>griechischer Joghurt</i> <small>(L)(F)(M)</small> | 6,80€ |
| <i>Mit Honig, Walnuss und Zimt</i> | |
| 205. <i>Mousse au Chocolat</i> <small>(L)(F)(M)</small> | 7,50€ |
| <i>Mit Schokoraspeln, gerösteten Mandeln und Sahne</i> | |

Warme Getränke

- | | |
|---|-------|
| 300. <i>Espresso</i> <small>1)</small> | 2,60€ |
| 301. <i>Tasse Kaffee</i> <small>1)</small> | 2,90€ |
| 302. <i>Cappuccino</i> <small>1)</small> (mit Milch) <small>(L)</small> | 3,30€ |
| 303. <i>Cappuccino</i> <small>1)</small> (mit Sahne) <small>(L)</small> | 3,80€ |
| 304. <i>Latte Macchiato</i> <small>1)(L)</small> | 3,90€ |
| 305. <i>Milchkaffee</i> <small>1)(L)</small> | 3,80€ |
| 306. <i>Heiße Schokolade</i> <small>(L)</small> | 3,90€ |
| 307. <i>Heiße Schokolade (mit Sahne)</i> <small>(L)</small> | 4,40€ |
| 308. <i>Mocca nach griechischer Art</i> | 2,60€ |
| 309. <i>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne</i> <small>(L)(Z)</small> | 5,90€ |

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**



Hier servieren wir nur frische Milch mit 3,5% Fett



Aperitif

Flasche Sekt		0,2l	8,90€
MV Deidesheim Riesling trocken			
Martini Bianco / Rosso 15%		5cl	4,90€
Campari Orange ³⁾		5cl	6,20€
Aperol Spritz		5cl	6,20€

Spirituosen

		0,2cl	
Williams Christ Birnenbrand 40%			4,00€
Himbeergeist 40%			4,00€
Obstler 40%			4,00€
Marille Spirituose 35%			4,00€
Haselnuss Spirituose 35%			4,00€
Erdbeer Chili Likör 20%			4,00€
Butterscotch Likör 20%			4,00€
Dornfelder Likör 20%			4,00€
Pistazie Sahnelikör 15%			4,00€
Himbeer Sahnelikör 15%			4,00€



		0,4cl	
Jägermeister 35%			4,80€
Underberg 44,5%			4,90€
Ramazotti 30%			4,90€
Fernet Branca 35%			4,80€
Metaxa 5 Sterne 38%			4,90€
Metaxa 7 Sterne Metaxa Premium 40%			5,50€
Metaxa Premium 40 Jahre alt 42%			6,30€
Metaxa Reserve Spezial 42%			8,90€
Whiskey 40%			4,90€
Vodka Absolute 37,5%			4,80€
Ouzo 38%			4,00€
Raki 38%			4,80€



Alkoholfreie Getränke

	<i>Flasche</i>	<i>Preis</i>
<i>Coca Cola</i> ^{1), 4)}		0,33l 3,60€
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1), 4)}		0,33l 3,60€
<i>Coca Cola light</i> ^{1), 4)}		0,33l 3,60€
<i>Fanta</i> ⁴⁾		0,33l 3,60€
<i>Mezzo Mix</i> ⁴⁾		0,33l 3,60€
<i>Sprite</i> ⁴⁾		0,33l 3,60€
<i>Vio Apfelschorle</i> ^{3), 4)}		0,3l 3,80€
<i>Teinacher Naturell Gourmet</i>		0,75l 6,50€
<i>Teinacher Medium Gourmet</i>		0,25l 2,90€
<i>Teinacher Naturell Gourmet</i>		0,25l 2,90€
<i>Teinacher Classic Gourmet</i>		0,75l 6,50€
<i>Teinacher Genuss-Limonade Rhababer-Mirabelle</i>		Glas 0,33l 3,80€
<i>Teinacher Genuss-Limonade Johannisbeere-Holunder</i>		Glas 0,33l 3,80€
<i>Teinacher Genuss-Eistee Wassermelone</i>		Glas 0,33l 3,80€
<i>Teinacher Genuss-Eistee Pfirsich</i>		Glas 0,33l 3,80€
<i>Teinacher Genuss-Eistee Zitrone</i>		Glas 0,33l 3,80€
<i>Schweppes Tonic Wasser</i> ²⁾		0,2l 3,30€
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ²⁾		0,2l 3,30€
<i>Neuss Sauerkirsch-Nektar</i>		0,2l 3,30€
<i>Neuss Johannisbeer-Nektar Schwarz</i>		0,2l 3,30€
<i>Neuss Orangensaft.</i>		0,2l 3,30€
<i>Neuss Apfelsaft</i>		0,2l 3,30€
<i>Neuss Traubensaft</i>		0,2l 3,30€

Alle alkoholfreien Getränke servieren wir in der Flasche inkl. einem Glas



Biere frisch vom Fass

Warsteiner Premium Pils
Original



0,3l 3,60€
0,5l 5,00€

Biere gepflegt aus der Flasche

Warsteiner herb alkoholfrei
Warsteiner Radler naturtrüb alkoholfrei
König-Ludwig-Weißbier
Original



0,33l 3,80€
0,3l 3,80€
0,3l 3,60€
0,5l 5,00€
0,5l 5,00€
0,5l 5,00€
0,5l 5,00€

König-Ludwig-Weißbier alkoholfrei
König-Ludwig-Weißbier Kristall
König-Ludwig-Dunkel Weißbier
Allerart Radler



Wein (offen) vom Glas 0,2l

Rotweine:

Dornfelder (trocken) 12,5% 5,50€
Portugieser Süß (lieblich) 9,5% 5,50€
Spätburgunder Classic. (Trocken) 13,5% 6,20€
Merlot (trocken) 5,90€
Cabernet Sauvignon 6,20€

Weißweine:

Riesling (trocken) 12,5% 5,90€
Morio-Muskat (lieblich) 9,5% 5,90€
Silvaner (halb trocken) 11,5% 5,50€
Chardonnay (trocken) 12% 5,90€
Weißer Burgunder 12% 5,90€
Grauer Burgunder 12% 6,20€
Sauvignon Blanc 12% 5,90€
Rosé Cuvée (trocken) 11,5% 5,80€
Weinschorle (allerart) 0,5l 5,10€



etwas für den kleinen Hunger

700. *Wienerschnitzel vom Kalb (hausgemacht)* 14,50€
Mit Zitrone und Pommes frites
701. *Hähnchenbrustfilet gegrillt* 15,90€
Mit Tzatziki dazu Pommes frites
702. *Bifteki* 14,50€
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse dazu Tzatziki und Pommes frites
703. *Ochsenpieß* 18,90€
Aus Rumpsteakstreifen mit Kräuterbutter und Pommes frites
704. *Lammspieße gegrillt* 19,50€
Mit Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und dazu Kräuterbutter und Reis
705. *Wolfsbarschfilet* 15,90€
Mit Remoulade dazu Salzkartoffeln
706. *Zanderfilet* 15,90€
Mit Remoulade dazu Salzkartoffel



Zusatzstoffe:

- 1) Koffeinhaltig 4) Mit Konservierungsstoff 7) Beta-Carotin
2) Chininhaltig 5) Mit Süßungsmittel 8) Natriumnitrat
3) Mit Farbstoff 6) Geschwärzt 9) Zitronensäure

Allergene:

- A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch F) Erdnüsse G) Sojabohne L) Milch/Laktose M) Schalenfrüchte N) Sellerie P) Senf O)
Sesamsamen Z) Schwefeldioxid W) Lupinen Y) Weichtier

Keine Feier ohne
BAYER
GETRÄNKESERVICE SEIT 1966

*Wir danken für Ihren besuch und hoffen,
dass Sie einen angenehmen Aufenthalt hatten.*

*Wenn Sie zufrieden waren,
sagen Sie es bitte Ihren Freunden weiter!
Waren Sie es nicht, sagen Sie es uns!*

Sie können unsere Speisen auch gerne mit nach Hause nehmen.

