

Gasthaus zum Domnapf

Zur Zeit nur Abholung möglich! *Bestellungen bitte unter*
06232-606686

Das Domnapf-Team wünscht Ihnen
einen Guten Appetit.

Mediterrane - Vorspeisen

Peperoni vom Grill
mit frisches gepresstem Knoblauch
6,90 €

Gebratene Zucchini^{ACG}
mit hausgemachte Tzatziki
6,90 €

Muscheln aus dem Backofen^{RL4}
mit Knoblauch-Kräuterbutter
7,00 ,€

Octopus vom Grill^H
Gegrillter Oktopus mit Marktfrischen Frühlingszwiebeln und veredelt mit einem
Olivenöl-Zitronen-Dressing und Oregano
12,50 €

Melitzanobourekakia^{ASG}
Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse-Creme
7,00 €

Knoblauchbrot^{AG4}
veredelt mit frischer Knoblauchbutter
3,80 €

Vegetarischer Teller^{ACGS}
mit Käsekroketten, Melitzanobourekakia,
Weinblätter mit Reis, Broccoli, Blumenkohl und Spinatstrudel
13,50 €

Vorspeisen-Platte^{ACGRS*}
ein Kreation des Küchenschefs, warm und kalt
Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen serviert werden
13,90 €

Feta^{GA}
Griechische Schafskäse vom Grill, mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten,

pikant gewürzt und Oregano
7,90 €

Saganaki^{ACG}

Schafskäse knusprig paniert an Marktfrischer Salatbouquet
7,90 €

Tzatziki^G

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke und Knoblauch.
Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill
4,50 €

Dolmadakia^{AG}

gefüllte Weinblätter mit Reis und. Hausgemachte. Tzatziki
6,50 €

Suppen

Frische, Hausgemachte Hühnersuppe und Gulaschsuppe

5,90 €

SALATE

Beilagensalat^M

Tagesfrischer gemischter Salat. Angemacht mit Senf-Honig-Vinaigrette

Klein 4,00 € Groß 7,90 €

Griechischer Bauernsalat^G

Traditioneller griech. Bauernsalat, bestehend aus Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln,
Kalamon-Oliven, Feta und frischem Oregano.
Angemacht in kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta

Klein 6,50 € Groß 11,80 €

Wurst-Salat^{*}

mit Zwiebeln, Essiggurken und frischer Paprika, Potato Dippers

8,90 €

Thunfisch-Salat^M

Marktfrischer Salat mit Thunfisch und Senf-Honig-Vinaigrette

11,50 €

Hähnchenbrust-Salat^M

Marktfrischer Salat mit saftig gegrillten Hähnchenbruststreifen
und Senf-Honig-Vinaigrette

11,90 €

Scampis-Salat^M

Marktfrischer Salat mit gegrillten Scampis und Senf-Honig-Vinaigrette

15,50 €

Gyros-Salat^M

Marktfrischer Salat mit knusprige Gyros und Senf-Honig-Vinaigrette
11,90 €

Rumpsteak-Salat^M

Marktfrischer Blatt-Salat mit gegrillten Saftiges Rumpsteak, Roten Bohnen,
Champignon und Senf-Honig-Vinaigrette

14,50 €

Fisch Spezialitäten

Scampis vom Grill nach Art des Hauses^{BHMC4}

Große Garnelen vom Grill. Dazu reichen wir tagesfrisches - in Olivenöl aus
Kreta - gebratenen Gemüse und Kräuterbutter, Joghurt-Knoblauch Dip, Basmati
Reis und Marktfrischer Salat

17,80 €

Lachs-Filet vom Grill^{AGM4}

Gegrilltes Wildfang - Lachsfilet an Tagesfrischem gebratenen Gemüse.
Mariniert mit einer hausgem. Olivenöl-Zitronen-Marinade.
Basmati Reis, Joghurt-Knoblauch Dip und Marktfrischer Salat

16,90 €

Dorade Royal-Meerbarbe vom Grill^{DGM4}

Tagesfrischem, gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Basmati
Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrischer Salat

17,50 €

Kalamaria vom Grill^{HRGM4}

Kalamares vom Grill wird Ihnen serviert mit Basmati Reis
und Tzatziki, dazu Marktfrischer Salat

15,90 €

Seehecht-Filet vom Grill^{AGM4}

Tagesfrischem, gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Basmati
Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrischer Salat

15,90 €

Fisch-Platte mit Scampis, Kalamaria, Octopus vom Grill^{MGDHRC4}

mit gebratenen Gemüse . Olivenöl-Zitronen-Marinade. Basmati Reis, Joghurt-
Knoblauch Dip, Marktfrischer Salat

19,50 €

Fisch-Platte mit Lachs-Filet, Kalamaria, Scampis, Muscheln^{MGDHRC4}

mit gebratenen Gemüse. Olivenöl-Zitronen-Marinade. Basmati Reis, Joghurt-
Knoblauch Dip und Marktfrischer Salat
22,50 €

Alle unsere Gerichte werden mit Olivenöl aus Kreta zubereitet z
Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat bestellt werden, Aufpreis
1,80 €

Besonderes zu empfehlen vom Grill

„Pfälzer Teller“^{AGM}
mit Saumagen, Leberknödel, Bratwurst,
Weinsauerkraut, Bratkartoffeln und frisches Bauernbrot

12,90 €

Domnapf – Teller^{AGM}
Schweinelendchen medaillons in Rahmsauce,
Champignon, Bandnudeln und Marktfrischer Salat

15,90 €

Lendenspieß mit Kräuterbutter^{LM4}
aus Schweinefilet mit Potato Dippers,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

Senioren Portion 12,80 € Groß 14,80 €

Hähnchenbrustfilet „Metaxa“^{ACGM4}
mit cremiger Metaxa-Sauce, Bandnudeln und Marktfrischer Salat

15,90 €

Bifteki mit Feta^{GM4}
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, knusprig Potato Dippers,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

15,80 €

Saftige Lammkrone vom Grill^{GM}
Mageres Lammkarree am Stück gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln,
mit gebratenen Gemüse hausgemachte Tzatziki
und Marktfrischer Salat

22,80 €

Rinder-Leber^{GM}

„Pfälzer Art“ mit gebratenen Zwiebeln,
Bratkartoffeln, Marktfrischer Salat

Senioren Portion 13,40 € Groß 15,40 €

Rumpsteak vom Grill^{LM}

Mageres Rindfleisch Rosa gebraten mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und
leckeres Gebratenen Gemüse, Bratkartoffeln , Marktfrischer Salat

180 gr. 18,50 € 280 gr. 21,50 €

Gyros der Klassiker^{AG}

saftiges, mariniertes Schweinefleisch mit Pita, knusprig Potato Dippers,
Zwiebeln und hausgemachtes Tzatziki dazu Marktfrischer Salat

Senioren Portion 12,80 € Groß 14,80 €

Gyros in Metaxa-Sauce^{AG}

Gyros vom Drehspieß in cremiger Metaxa-Sauce mit Käse überbacken. Dieses Gericht
ist nicht umsonst einer der meistverkauften Gerichte in griechischen Restaurants.

Knusprig Potato Dippers und Marktfrischer Salat

15,90 €

Gyros und Calamari^{GHRM4}

Knuspriges Gyros mit leckere gegrillte Calamari, Potato Dippers,
Zwiebeln, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

15,90 €

Olympia-Teller^{GM}

Fleisch Spezialitäten mit Gyros, kl. Rumpsteak, kl. Bifteki,
Potato Dippers, hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

17,90 €

Feinschmecker-Teller^{GML4}

Fleisch Spezialitäten mit kl. Hähnchensteak, kl. Schweinefiletsteak
kl. Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, knusprig Potato Dippers,
Tzatziki und Marktfrischer Salat

17,90 €

Lamm-Teller^{GM}

mit zartem Lammspieß, Lammsteak und Lammkotelett aus Lammkarree, mit tagesfrischem, gebratenen Gemüse, Bratkartoffeln, hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

19,50 €

Domnapf - Platte^{GM} ab 2 Personen

2 Lammsteak, 2 Lendensteaks, 2 Bifteki,
2 kl. Rumpsteaks, Gyros, gebratenen Gemüse,
knusprig Potato Dippers, Tzatziki und Marktfrischer Salat

42,80 €

Fisch-Platte vom Grill ab 2 Personen

Lachs-Filet, Calamaria, Scampis, Muscheln, Seehechtfilet, ^{MDHRC4}
mit gebratenen Gemüse, Basmati Reis und Marktfrischer Salat

44,80 €

Aus dem Backofen

Lammhaxen nach Bauernart^{AM}

Neuseeländisches Lammfleisch mit Rosmarin-Kartoffeln,
Gemüse, und Marktfrischer Salat

15,90 €

Mousaka Auflauf^{ACGM4}

mit Auberginen, Zucchini, Gemischtem Hackfleisch, Schafskäse,
Kartoffeln, Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce,
Marktfrischer Salat

14,50 €

Pastitio ^{ACGM4}

Nudelauf mit Makkaroni, Gemischtem Hackfleisch, Schafskäse, Gratiniert
mit einer feinen Bechamelsauce, Marktfrischer Salat

14,50 €

Gemista,^{GM}

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Tomaten und Paprika mit Reis dazu Feta,
Rosmarin-Kartoffeln und Marktfrischer Salat

13,90 €

Schnitzel

Schweineschnitzel ^{ACGM4} „Wiener Art“

mit Potato Dippers und Marktfrischer Salat

Senioren 10,90 € Groß 12,90 €

Schweineschnitzel^{ACGM4} „Rahmsauce“

In leckere cremige Rahmsauce ,Bandnudel
und Marktfrischer Salat

13,90 €

Cordon bleu^{ACGM4}

mit gek. Schinken* und Käse gefüllt, Potato Dippers
und Marktfrischer Salat

14,90 €

Dessert

Tiramisu^{ACHG}

mit Vanilleeis , Schokosauce und Sahne

5,90 €

Galaktoburico^{AGC}

Blätterteig mit Eiercreme gefüllt, Vanilleeis, Sahne

4,80 €

Apfelstrudel^{ACHG}

(Warm) mit Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne

4,80 €

Schoko Soufflè^{AG}

mit Vanille-Eis und Schokoladen-Sauce, Sahne

4,80 €

Vanilleeis^G

mit heißen Beeren-Grütze und Sahne

4.80 €

Amarena-Platte^{GH}

Vanille-Eis mit Amarena-Kirschen, Sahne

4.90 €

Tartufo Scuro^G

Schoko und Zabaione Eistrüffel mit Sahne

4.20 €

Warme Getränke²

0,2cl

Kaffee Creme	2,30 €
Capuccino ^G	2,50 €
Heiße Schokolade ^G	2,50 €
Griechische Mocca	2,50 €
Glas Tee, groß	2,30 €
Glas Glühwein	3,80 €
Kaffee Entkoffeiniert	2,30 €
Latte Macchiato ^G	2,50 €
Espresso	2,30 €
Milchkaffee ^G	2,50 €
Doppelt Espresso	3,90 €

Aperitif, Liköre, Brände

Williams-Christ 40% vol.	2,00 €
Ouzo 38% vol.	1,80 €
Averna 32% vol.	2,80 €
Ramazotti 30% vol.	2,80 €
Bacardi – Cola ^{1,2} 38% vol.	3,80 €
Campari - Orange 25% vol.	3,80 €
Wodka Lemon ³ 38% vol.	3,80 €
Baileys 18% vol.	3,50 €
Jack Daniels-Cola ^{1,2} 40% vol	4,50 €
Fernet Branca 42% vol.	2,80 €
Metaxa 7 Sterne 40% vol.	3,50 €
Metaxa Very Old 40% vol.	4,50 €

Bier^A vom Faß

400 Bischoff-Premium-Pilsener	0,3 l	2,90 €
401 Bischoff-Premium-Pilsener	0,5 l	4,00 €
402 Bischoff Hefeweizen	0,5 l	4,00 €
403 Donnersberger Schwarzbier	0,3 l	2,90 €
405 Radler	0,3 l	2,90 €
406 Radler	0,5 l	4,00 €
407 Weizenradler	0,5 l	4,00 €
411 Donnersberger Schwarzbier	0,5 l	4,00 €

Flaschenbier^A

408	Bischoff-Malz	0,33 l-Fl.	2,90 €
409	Falkensteiner Weizen (Kristallklar)	0,5 l-Fl.	4,00 €
410	Falkensteiner Ur-Schwarze (Hefedunkel)	0,5 l-Fl.	4,00 €
412	Bischoff-Alkoholfrei	0,33 l-Fl.	2,90 €
413	Bischoff-Alkoholfrei Weizen	0,5 l-Fl.	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

900	Coca-Cola, oder Zero ^{1,2}	0,2 l	2,50 €
901	Coca-Cola, oder Zero ^{1,2}	0,4 l	3,90 €
902	Fanta ^{1,2}	0,2 l	2,50 €
903	Fanta ^{1,2}	0,4 l	3,90 €
904	Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
905	Apfelsaft	0,4 l	4,20 €
906	Orangensaft	0,2 l	2,60 €
907	Orangensaft	0,4 l	4,20 €
908	Bitter Lemon ³	0,2 l	2,60 €
910	Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
911	Mineralwasser Elisabethenquelle (Medium oder pur)	0,25 l-Fl.	2,50 €
912	Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,50 €
913	Apfelsaft-Schorle	0,4 l	3,90 €
914	Mineralwasser Elisabethenquelle (Medium oder pur)	0,7 l-Fl.	5,90 €
916	Spezi ^{1,2}	0,2 l	2,50 €
917	Spezi ^{1,2}	0,4 l	3,90 €
918	Johannisbeer-Schorle	0,2 l	2,50 €
919	Johannisbeer-Schorle	0,4 l	3,90 €

Champagner & Sekt

699	Moët & Chandon	0,75 l	58,00 €
700	1 Glas AS Secco Perlwein Trocken weiß	0,1 l	4,50 €
701	AS Secco Perlwein Trocken weiß <i>leicht und spritzig</i>	0,75 l	17,50 €

702 1 Piccolo Sekt Riesling extra Trocken 0,2 l 5,50 €

Schorle

0,5 Ltr. 0,25

Ltr.

659 Riesling-Schorle aus Qualitätswein b.A. 4,80 € 3,00 €

660 Weißherbsts-Schorle aus Qualitätswein b.A. 4,80 € 3,00 €

661 Rotwein-Schorle aus Qualitätswein b.A. 4,80 € 3,00 €

WEINKARTE*o

Glas 0.2 L

RETSINA „Trocken, geharzt“ 4,40 €

Traditioneller griechischer Weisswein, der mit dem Harz des Pinienbaums versetzt wird. Kräftige Harznote, gute Weinqualität, ein echter Grieche!

Geschmack: geharzt – Traditionelle Bezeichnung „Retsina“

MOSCOFILERO Weisswein „Trocken“ 4,50 €

Herrliche Frische am Gaumen und im Ansatz, guter Körperbau mit feiner Säurestruktur.

Immer ein Genuss Wert - Unsere besondere Empfehlung!

Weingut Orfeas - Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: Moscofilero

ZACHARIAS ASSYRTIKO Weisswein „Trocken“ 4,50 €

Die heimische Rebsorte „Assyrtiko“ ist die Königin unter den weißen Trauben. Die körperreichen Weine sind trocken mit einem mineralischen Touch und zeigen Ähnlichkeit mit dem deutschen Riesling. Es sind hervorragende Essensbegleiter.

Weingut Zacharias - Herkunft: Peloponnes PGI - Rebsorte: Assyrtiko

EROS UND PSYCHE Weisswein „Fruchtig“ 4,80 €

Im Anbaugebiet Amyntaio sind die sandigen und nährstoffarmen Böden bestens für den Anbau der Sauvignon Traube geeignet. Im Mund ein richtiger Gaumenspaß, rassig und frisch. Perfekt zu Fisch!

Erzeuger: Blink Wines - Herkunft: Florina PGI – Rebsorte: Sauvignon Blanc

GRAUER BURGUNDER QbA Trocken 4,50 €

herb ausgewogene Burgunderart, harmonisch

RIESLING QbA Trocken 4,50 €

kräftig, rassig, herb, feines Pfirsich-Bukett

OMIKRON „Trocken“ 4,50 €

Kräftiger und trockener Roséwein, der etwas dunkler ausfällt. In der Nase dominieren die Kirscharomen. Die fruchtigen Komponenten am Gaumen sind sehr schmackhaft und einladend.

Weingut Zacharias - Herkunft: Peloponnes PGI - Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

PORTUGIESER WEISSHERBST QbA Mild 4,50 €

vollmundig, süffig

IMIGLYKOS „Lieblich“ 4,50 €

Beliebter Rotwein mit herrlichen Aromen, die an Rosinen und Feigen erinnern.

Im Mund dann verführerisch und abgerundet mit leichtem Schmelz am Gaumen.

Tsantali Vineyards - Qualität: Tafelwein Lieblich

AGIORGITIKO Rotwein „Trocken“ 4,50 €

Leuchtendes Rubinrot im Glas, süße Kirschen in der Nase. Die milde Ausprägung und die elegante Art schmeicheln den Gaumen bei jedem Schluck. Feiner Rotwein!

Weingut Orfeas - Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

MERLOT Rotwein „Fruchtig“ 4,60 €

Merlot ist immer der Publikumsliebbling! Das Bouquet offenbart sich mit Süßkirschen und Cassis, am Gaumen zeigt sich der Wein sehr elegant, dabei anregend und verspielt.

Weingut Cavino - Herkunft: Achaia PGI - Rebsorte: Merlot

CABERNET Rotwein „Trocken“ 4,70 €

Die Cabernet Traube zeigt auch in Griechenland gute Ergebnisse. Ein kräftiger und moderner griechischer Rotwein den Sie einfach mal probieren sollten!

Weingut Cavino - Herkunft: Achaia PGI - Rebsorte: Cabernet

NAOUSSA Rotwein „Trocken“ 4,50 €

100% aus der Rebsorte Xinomavro, hat Aromen von getrockneten

Früchten mit einem dezenten Vanille Ton im Duft und langem Nachgeschmack

ST. LAURENT QbA „Halbtrocken Rotwein“ 4,50 €

Herzhaft, feine Rasse, feinfruchtig

SPÄTBURGUNDER „Trocken Rotwein“ 4,50 €

vollmundig, körperreich, samtig

WEISSWEINE FLASCHE*o

FL.: 0.75 L



MALAGOUSIA 23 €

Die Rebsorte Malagousia ist zur Trendsorte in Griechenland geworden. Beindruckend ist die Frische und die wunderbar leichte und aromatische Art. Der Wein erinnert zunächst an einen Grauburgunder, hat aber den Pfiff eines Sauvignon Blanc. Weingut Alpha Estate - Herkunft: Florina PGI - Rebsorte: Malagousia



CUVEE III 25 €

Im Klosterweingut „Mega Spileo“ werden drei Rebsorten miteinander gekeltert und ergänzen sich so zu einem inspirierenden Weisswein von anmutender Frische, guter Säure und delikatem Finish.

Weingut Mega Spileo - Herkunft: Achaia PGI
Rebsorten: Malagousia, Chardonnay, Assyrtiko



BIBLIA CHORA 27 €

Biblia Chora ist das Biblische Land in der Region Kavala im Nordosten des Landes. Inspirierender und exotischer Weisswein! Im Mund dann rassig und zupackend mit gutem Säurespiel. Weingut Biblia Chora - Herkunft: Pangeo PGI - Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon

ROSEWEINE FLASCHE*0

0.75 L



DRIOPI ROSE 23 €

Im Glas zeigt sich ein zartes und unschuldiges Rosa. An der Nase Erdbeere und Himbeere und am Gaumen dann die ganz große Klasse. Ein feines Spiel von dezenter Süße und Säure verbindet Frucht mit viel Frische. Ein makelloser Eindruck!

Weingut Driopi - Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

ROTWEINE FLASCHE*0

Fl.: 0.75 L



AXIA 23 €

Die würzige „Xinomavro“ Traube in Kombination mit dem wuchtigen Syrah. Ein Power-Wein von internationalem Format. Markant und frech am Gaumen, lang im Abgang. Sehr guter Begleiter zu Lamm.

Weingut Alpha Estate - Herkunft: Florina PGI
Rebsorte: Malagousia



CUVEE III 25 €

Das Klosterweingut Mega Spileo keltert seine Rotweine modern und innovativ. Aus drei Rebsorten entsteht ein dunkler und wuchtiger Wein, der sich im Geschmack geschmeidig und rund präsentiert und in einem leckeren Abgang endet.

Weingut Mega Spileo - Herkunft: Achaia PGI
Rebsorten: Mavrodaphne, Cabernet, Agiorgitiko



BIBLIA CHORA 29 €

Schonend im Barrique ausgebaut. Gute Primärfrucht mit einem herrlich offenen Bouquet. Pflaumen und blonder Tabak neben Kirschen und Himbeeren. Gute Struktur, die den gesamten Gaumen auskleidet.

Weingut Biblia Chora - Herkunft: Pangeo PGI
Rebsorten: Cabernet, Merlot

LE SANG DE LA PIERRE 39 €

Ein großer Wein aus Griechenland, der sich mit sehr klaren süßlichen Noten neben Röstaromen präsentiert. Dominant, rund, geschliffen und saftig im Abgang. Power-Rotwein mit großem Potential!

Weingut Aivalis - Herkunft: Nemea PDO



Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

Allergenkennzeichnung

A=GLUTEN(Weizen, Mehl, Gerste). B=KREBSTIERE. C=EI.

D=FISCH. E=ERDNUSS. F=SOJA.

G=MILCH oder LACTOSE. H=SCHALENFRÜCHTE(Mandeln, Walnüsse, Haselnüssen).

L=SELLERIE. M=SENF. N=SESAM. O=SULFITE. P=LUPINEN. R=WEICHTIERE.

1=CHININHALTIG. 2=COFFEINHALTIG. 3=FARBSTOFF. 4=KONSERVIERUNGSMITTEL.

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeclaration spiegelt Rezeptur gemäss die enthaltenen Allergene wieder. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach unseren aktuellen Rezepturen erstellt.

Falls Sie Allergiker sind, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, wir informieren Sie selbstverständlich ausführlich!

* mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff Phosphat, Farbstoff ** Oliven Geschwärtz (Bei E 579, 585)