

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag Ruhetag,
Mittwoch bis Sonntag ab 15.00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag bis 23.00 Uhr
Freitag + Samstag bis 24.00 Uhr
Auch Sonntags ab 18.00 Uhr
Spezialitäten vom Holzfeuer

Eine über hundert Jahre alte Tradition
Zur Geschichte des Spießbratens

Für den Namen der Stadt Idar-Oberstein steht neben den Edelsteinen und dem Schmuck in etwa gleichrangig der Spießbraten. Der Fremde verbindet mit dem Glanz edler Steine und schmückendem Beiwerk den Duft des über dem Feuer gebratenen Fleisches, wie es in der Stadt seit über 100 Jahren zum Ritual geselliger Zusammenkünfte und vor allem zum ebenfalls schon zur Tradition gewordenen Spießbratenfest gehört. Die Geschichte beider "Symbole" - der Edelsteine und des Spießbratens - stehen zudem in ursächlichem Zusammenhang.

Im Raume Idar-Oberstein befanden sich bekanntlich - und an vielen Stellen der Geschichte Idar-Obersteins eingehend erörtert - die Achatvorkommen, die jedoch nur einen gewisse Anzahl von Jahren den Bedarf der sich daraus entwickelnden gewerbebezweige decken konnten. Als vor rund 150 Jahren die Steinfunde immer geringer wurden und die Qualität zudem zu wünschen übrig ließ, setzte eine große Auswanderung, zusammen mit den notleidenden Bauern des Hunsrücks, nach dem amerikanischen - insbesondere südamerikanischen - Kontinent ein.

Die Schleifer machten in Südamerika, wo sie ihr Brot oftmals als wandernde Musikanten verdienten, die Entdeckung, daß viele der auf den Landgütern herumliegenden Steine Achate waren, wie man sie in dieser Qualität in ihrer Heimat nicht fand. Sie lagen in ungeahnten Mengen in den einzelnen Flußbetten des Landes und auf der Sierra, im Gebirge. Sie brauchten nur aufgelesen und in die alte Heimat geschickt zu werden. Mit diesen Steinen und den zurückkehrenden Steinsuchern - die sich mit anderen Familienmitgliedern im Laufe der folgenden Jahrzehnte die Steinsuche teilten - kam auch der Spießbraten nach Idar-Oberstein, als Braten über dem offenen Feuer, so wie ihn die südamerikanischen Gouchos zubereiteten.

Was zuerst Alleingut der Schleifer in Idar-Oberstein war, hat sich heute dank seiner Beliebtheit nicht nur über den heimischen Raum, sondern über das gesamt südwestdeutsche Gebiet und darüberhinaus verbreitet. Hinter fast allen Häusern in Idar-Oberstein, sofern sie über ein freies Fleckchen Garten oder Hof verfügen, wird heute auf dem Rost oder am Spieß dafür geeignetes Rind- oder Schweinefleisch geröstet. Der Duft zieht durch die Gassen in die Nachbarschaft, wo man - so animiert - mit Schmunzeln den Beschluß faßt, am nächsten schönen Sonntag ein Gleiches zu tun.

Das Entrecote ist das gesündeste Stück Fleisch vom Rind: seine Inhaltstoffe wie Zink, Mineralien, Eisen und Folsäure sind wertvolle Bestandteile der menschlichen Nahrung. Beim Grillen bleiben alle diese Stoffe in vollem Umfang erhalten. Wer Entrecote isst, tut also auch etwas für seine Gesundheit.

Im allgemeinen kann man behaupten, dass das braten von Fleisch wie bei uns auf original Buchenholzfeuer die gesündeste Methode ist .

dommers
cafe-restaurant
84559 kraiburg
marktplatz 35
www.igor-art.de
Tel.08638 - 8843944

Speisetränke

Eis

Krokantbecher

Selbstgemachtes Mandelkrokant mit Sahne,
Karamelsoße, Stracciatella, Pistazie
Schokolade,

4,50

Schokobecher

Schokolade, Stracciatella
Schokosauce und Sahne.

4,50

Früchtebecher

(Obstsorten nach Jahreszeit)
Erdbeereis, Vanille,

4,50

Sorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade,
Stracciatella, Pistazie, Yoghurt Pfirsich

Milkshake

wie Eissorten und Bananenshake

2,90

Eisschokolade

mit Vanilleeis oder nach

3,50

Eine Kugel Eis 0,90 €

Neue Teesorten

Tasse Tee 2.50

“lose” **Feinste
Beerenauslese**
vollmundig & fruchtig

Grüner Tee
herb - frisch

Rooibos -Vanille
lieblich - mild

Kräutermischung

Tasse Kakao mit Milch 3.00

Tasse Kaffee 2,20

Haferl Kaffee 2.50

Tasse Milchkaffee 2.80

Tasse Cappuccino 2,50

Glas Latte Macchiato 2.80

Espresso 1,90

Heisser Lumumba 4,00
Kakao mit weißem Rum

Heisse Milch mit Tia Maria 4,00

Grog 3,00
Rum mit heißem Wasser

Kuchen aus eigener
Herstellung, bitte fragen!

Preise in Euro

Alkoholfrei

Schweppes		
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2 l	2,40
Selters la culinara	0,25l	2,20
	0,75l	4,50
Mineralwasser medium	0,40l	2,50
Seven Up	0,40l	2,90
Schwipp Schwapp	0,40l	2,90
Pepsi Cola	0,40l	2,90
Pepsi Cola Light	0,40l	2,90
Orangina Limonade	0,25l	2,90
Bionade Litschi oder Holunder	0,33l	2,80
Saftschorle	0,50l	3,50
Soft Pfirsich - Mango - Johannisbeer - Orange - Apfel - Ananas	0,20l	2,80
Eistee	0,50l	2,50

Longdrinks

Tequila Sunrise		5,00
4 cl Tequila, Zitronensaft, O-Saft, Grenadine auf Eis		
Cuba Libre		5,00
4 cl Havana Rum, Cola, Soda, Zitronensaft auf Eis		
Campari O		5,00
5 cl Campari, O-Saft, Zitronensaft auf Eis		
Aperol Bitterlemon		5,00
5 cl Aparol, Bitter Lemon auf Eis		
Dommers		5,00
4 cl Aparol, 2 cl Tequila, Bitter Lemon auf Eis		
Caipi		5,00
Limetten ,brauner Zucker , Limettensirup, Chachaca auf Eis		
Chili Caipi		6,50
Grand Manier ,Limette, Chillischote, brauner Zucker auf Eis		

Bier

Radeberger Pils vom Fass	0,3l	2,40
	0,5l	2,90
Andechs dunkel vom Fass	0,5l	2,90
Altenmünster Hell	0,5l	2,80
Flasche mit Bügelverschluss		
Altenmünster Weissbier hell	0,5l	2,80
Unertl Haag Weissbier	0,5l	2,80
Unertl Haag	0,5l	2,80
leichtes Weissbier		
Corona Flasche mit	0,33l	3,80
Limone		
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	2,70

Schnaps

Ramazotti	4 cl	3,00
Martini Doro / Bianco	5 cl	3,50
Baileys	4 cl	3,90
Wodka	4 cl	3,10
Gin	4 cl	3,10
Benedict	2 cl	3,10
Contreau	2 cl	2,20
Four Roses	4 cl	3,90
Jack Daniels	4 cl	3,90
Rum	4 cl	3,90
Johnnie Walker red	4 cl	3,90
Sambuca	2 cl	2,20
Tequila	2 cl	2,20
Southern Comfort	4 cl	3,90
Grappa	2 cl	2,20
Willi	2 cl	2,20
Mirabell	2 cl	2,20

DOMMERS

Cafe-Restaurant

...geniessen und wohlfühlen!

Spezialitäten vom Holzfeuer

DOMMERS

Cafe-Restaurant

...geniessen und wohlfühlen!

Spezialitäten vom Holzfeuer

Brotzeit

SCHWENKBRATENBROTZEIT 7,40

kalte Schwenkbratenscheiben mit saurer Gurke, Tomate und Zwiebeln. Dazu Kräuterquarkdip

SCHWENKBRATENBAGUETTE 7,40

Baguette belegt mit unserem Schwenkbraten, darüber Tomaten, saure Gurkenscheiben mit Zwiebeln. Im Ofen mit Gauda überbacken. Mit Salatblatt serviert.

Salate

MARKT KRAIBURG SALATVARIATIONEN

Verschiedene Blattsalate mit Paprika, Karotten, Gurken, Radischen, Zwiebeln, Oliven, Gaudaröllchen. Mit weißem Balsamico Hausdressing angerichtet.

- *Mit Kochschinken 7,90
- *Mit Hähnchenfiletstreifen 9,90
- *Mit Schweinefiletstreifen 10,90
- *Mit warmen Fetakäse und Kräutern 8,90

BRUNNENGASSENSALAT 8,90

verschiedene Blattsalate mit Paprika, Karotten, Gurken, Radischen, Zwiebeln. Mit Thunfisch, Fetakäsestreifen und Oliven. Angerichtet mit weißem Balsamico Hausdressing

CARPACCIO VOM SCHWENKBRATEN 9,50

Fein geschnittener kalter Schwenkbraten, umringt von Tomaten mit buntem Salatherz, in weißem Balsamico dazu leckere Kapern/Mascarponecreme

Preise in Euro

**Kleine Speisen von
15.00 Uhr-18.00 Uhr**

SCHLOSSBERG SANDWICH 5,00

BAGUETTE MIT
* Tomaten, Mozzarella
* Schinken /Salami
(Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat, Käse überbacken).

HAUSGEMACHTER KUCHEN 2,50

Vorspeisen

TOMATENSALAT 6,90

wahlweise mit Feta oder Mozzarella im Salatbett. Dazu schwarze Oliven u. Zwiebeln.

TOMATEN-BRUSCHETTA 4,80

mit Mozzarella überbackene Baguettscheiben, darauf eine Tomaten-Basilikum-Oliven-Oel-Mischung. Betreufelt mit Crema di Balsamico

WARMER ZIEGENKÄSE 6,50

Mit hausgemachter Crema di Balsamico an buntem Gartensalat. Dazu ein frisches Baguette.

FLEISCHTOMATEN 5,20

mit Schafskäse gefüllt auf Lauchbett mit Kräutern und Olivenöl. Im Holzfeuer gegart.

BUNTER GARTENSALAT 4,00

Variiert nach "Saison"

DOMMERS

Cafe-Restaurant

...geniessen und wohlfühlen!

Spezialitäten vom Holzfeuer

ab 18:00 Uhr

SPARERIBS "yes we can" 9,80

Unsere frischen Ripperl werden gewürzt und direkt auf dem Holzfeuer gebraten. Noch auf dem Feuer werden sie mit unser "Top Secret " Haussoße bestrichen. Wir servieren sie mit buntem Gartensalat und knusprigem Knobibrot.

MEDITERRANER SPIESS (Edelstahlspieß ca 40 cm)

ein bunter Mix ,aus Zucchini,Paprika,Zwiebeln, Champignons und Tomate.
Mit Rostkartoffel und Kräuterquark serviert.
Den Spieß bieten wir in verschiedenen Fleischvariationen an.

Spieß mit Schwenkbraten	13,50
Spieß mit Schweinefilet	13,50
Spieß mit Entrecote	17,50
Spieß mit Schwenkbraten,Filet,Entrecote	16,50
Spieß mit Garnelen	16,50
Spieß mit Hähnchenfilet	10,50

SCHWENKBRATEN ca. 350 - 400 g(Schwein)

Spezialität aus unserer Heimat Idar-Oberstein. Nach traditioneller Art gewürzt, eingelegt und auf dem Buchenholzfeuer gebraten. Serviert mit einer Rostkartoffel auf Kräuterquark. Vorab gibt es unseren bunten Gartensalat. 14,20

SCHWEINEFILET ca.250-300g 17,50

Wird auch auf unserem Buchenholzfeuer gebraten und mit Rostkartoffel und Kräuterquark serviert. Vorab gibt es unseren bunten Gartensalat.

HÄHNCHENFILET MEDITERRAN 15,40

Vom Buchenholzfeuer
Filet mit einem Kern aus Tomaten, Fetakäse und Kräutern. Dazu hausgemachte Bratkartoffeln mit Kräuterquark. Vorab unseren bunten Gartensalat.

"DAS ORIGINAL" 2 Stück 7,90 Idar-Obersteiner Rindsmettwurst.

Wir Lassen diese Würste extra aus unserer Heimat einfliegen.
Mit Gartensalat, Senf und Brot serviert. Ein echter Leckerbissen.

ENTRECOTE ca. 400g 20,50

Das ideale Rindfleisch für´s Holzfeuer. Je nach Geschmack "blutig" oder "medium." Ein Genuss für alle Rindfleischfans. Wir servieren es mit Bratkartoffeln und frischem Kräuterquark. Vorab unseren Gartensalat.

TIP: Für Trüffelliebhaber!!

Auf Wunsch servieren wir ihr Entrecote mit Trüffelbutter. Aufpreis 2,00 €

Achtung !! Suchtgefahr !