

Carte de la Saison

Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden' Theodor Fontane

Huîtres de Zeelande Frische Austern aus Zeeland (Nordsee) / Oysters

6 Austern 12,50
6 Huîtres de Zeelande/ 6 Oysters

12 Austern mit einem Glas Sauvignon Blanc 25,00
12 Huîtres de Zeelande et un verre de Sauvignon Blanc / 12 oysters and a glass of white Sauvignon

6 überbackene Austern mit Kräuterbutter 16,50
6 Huîtres gratinées beurre Maitre d'hotel / 6 Oysters herb butter gratin

6 überbackene Austern im Spinatbett mit Weißweinsauce 18,50
6 Huîtres gratinées sur lit d'épinards et sauce au vin blanc / 6 oysters gratin on spinach with white wine sauce

Saisonsalat mit gebackenen Kalbsbries 16,50
Salade verte avec ris de veau pannés / Seasonal Salad with veal sweetbread

Bandnudeln mit gebratenen Jakobsmuscheln an Safransauce 16,50
Tagliatelle aux Coquilles St. Jacques et sauce safranée / Tagliatelle with scallops and saffron cream

Bandnudeln mit Lammfiletscheiben, Pistou und Cocktailtomaten 14,50
Tagliattes aux émincés de filet d'agneau, sauce pistou-tomate / Tagliatelle with minced lamb fillet, tomato and basil

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln 16,50
*Magret de Canard à l'orange accompagné de légumes du jour et pommes de terres au romarin rissolées
Duck breast with orange sauce, seasonal vegetables and fried rosemary potatoes*

Lammfilet rosa gebraten an Thymianjus, Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin 23,50
*Filet d'agneau grillé, sauce au thym, ratatouille et gratin dauphinois
Grilled fillet of lamb with ratatouille and gratin dauphinois*

Kalbsbries paniert an Madeirasauce mit Champignons und Duftreis 23,50
*Ris de veau sauce madère accompagné de champignons et de riz au jasmin /
Veal sweetbread fried with madeira sauce, mushrooms and jasmine rice*

Desserts (s. Tagesangebot)

Zitronentarte *Tarte au citron / Lemon pie* 3,50

Erdbeer-Minze-Parfait (Hausgemachtes Eisdessert) mit Erdbeeren und Rhabarber 6,50
Parfait maison aux fraises et rhubarbe / Strawberry Parfait Ice cream with rhubarb

Kaiserschmarrn mit Erdbeeren und Rhabarber an Vanilleeis 9,50
*Crêpe coupée et salade de fraise et rhubarbe avec boule de glace vanille
Sweet cut-up Pancake with, strawberries, rhubarb and vanilla ice cream*

Angebot des Monats

Gebratenes Lachsfilet mit Spargel und Kartoffeln an Zitronen-Hollandaise,
dazu ein 0,1l Glas Chardonnay Anne de Joyeuse 2017 22,00

*Saumon frais grillée avec asperges blanches, pommes de terre, sauce hollandaise citronnée avec un verre de chardonnay
Fresh salmon grilled with asparagus, potatoes, lemon-hollandaise-sauce and a glass of Chardonnay*

Chardonnay 2017, Anne de Joyeuse, Languedoc 0,2l 4,50

Carte de la Saison

Flaschenverkauf in unserer Weinhandlung Domaines Grünstraße 13 12555 Köpenick - Altstadt Tel: 030 - 65211858
info@domaines-berlin.de Di - Do 12.00 - 18.30 Fr 12.00 - 19.00 Sa 11.00 - 14.00 www.domaines-berlin.de
Lieferservice. Auf Ihren Besuch freuen wir uns sehr!