

Carte de la Saison

„Man kann weder gut denken, noch gut lieben oder gut schlafen ohne gut zu essen.“ Virginia Woolf

Austern / Coquillages

- 6 Austern Fine de Claires Nr.2, Bretagne, dazu 0,1 l Hauswein auf's Haus ⁽ⁿ⁾ 14,5
6 Huîtres avec un verre de vin blanc offert / 6 Oysters with a glass of white wine for free
- 6 überbackene Austern in Weißweinsauce ^(n,g,i) 18
6 Huîtres gratinée sauce au vin blanc / 6 gratinated Oysters with whitewinesauce

Vorspeisen und Zwischengerichte / Hors d'oeuvres / Starters

- Tagessuppe s. Angebot 6,5
Soupe du jour / Soup of the day
- Beelitzer Spargelsuppe 6,5
Soupe aux asperges blanches / White asparagus soup
- Marseiller Fischsuppe mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler ^(c,e,i;n) 9,5
Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons / Mediterranean fishsoup, rouille, grated cheese and croutons
- Überbackener Ziegenkäse auf Saisonsalat mit Früchteconfit ^(b,g;j) 15,5
Salade au chèvre chaud / Goat cheese salad
- Beelitzer Spargel an Zitronen-Hollandaise oder geschmolzener Butter mit neuen Kartoffeln ^(g;i;j) 16,5
Asperges blanches à la sauce hollandaise citronnée ou beurre fondu avec des pommes de terres / White asparagus with lemon-hollandaise sauce or melted butter with potatoes

Pasta

- Bandnudeln an Parmesan-Trüffelrahmsauce ^(d;g) 14,5
Tagliatelles à la sauce au parmesan et arôme de truffes / Tagliatelle in a truffle essence and parmesan sauce
- Ziegenfrischkäseravioli mit Beelitzer Spargel ^(d) 16,5
Ravioli au chevre frais et asperges / Goatcheese raviolis with asparagus
- Ziegenfrischkäseravioli mit Beelitzer Spargel und Lammragout ^(d) 19,5
Ravioli au chevre frais, asperges et agneau / Goatcheese raviolis, asparagus and lamb
- Bandnudeln mit Lachs und Beelitzer Spargel an leichter Sahnesauce ^(c,l) 19,5
Tagliatelle au saumon frais et pois gourmands à la crème / Tagliatelle, salmon, sugar snaps, cream

Fisch / Poisson

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce* (c;g;i) <i>Filet de Sandre sauce vin blanc / Fillet of sander with white wine sauce</i>	16
Frisches Lachsfilet gebraten mit Beelitzer Spargel, Zitronenhollandaise und neuen Kartoffeln (c;l) <i>Saumon frais grillé, asperges blanches, sauce hollandaise, pommes de terres nouvelles / Grilled salmon with white asparagus, sauce hollandaise and potatoes</i>	29,5
Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten* (c) <i>Loup de mer grillé en entier / Grilled sea bass*</i>	25
Domaines' Bouillabaisse (a; c; d; e; i; n) Südfranzösische Fischsuppe mit Fischfilets, Riesengarnelen, dazu scharfe Rouillesauce und Knoblauchcroutons <i>Bouillabaisse avec sa rouille et ses croutons / Bouillabaisse with mediterranean fish, rouille sauce and croutons</i>	26

Fleisch / Viande / Meat

Scheibe von der Lammkeule an provenzalischen Kräutern geschmort mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin (g; i; j) <i>Tranche de gigot d'agneau avec ses haricots verts et son gratin dauphinois / Leg of lamb slice with green beans and gratinated potatoes</i>	16,5
Saftiges Kotelett vom Duroc -Schwein ‚Dijoner Art‘ (Honig-Senf sauce) oder mit Sauce Hollandaise (g; i; j)* <i>Côte de porc à la dijonnaise ou sauce hollandaise / Pork cutlet „A la dijonnaise“ or sauce hollandaise</i>	22,5
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb* (a; d; g) <i>Escalope de veau pannée façon viennoise / Fried veal scallop Vienna style</i>	22,5
Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom Charolais-Rind kurz gebraten mit Kräuterbutter* (g; i; j) <i>Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel / Sirloin steak with parsley butter</i>	26,5

* Hierzu zwei Beilagen nach Wunsch

2 accompagnements au choix / choice of 2 side dishes

Kleiner Salat / Salade (b; j) - Frisches Marktgemüse (i; j) / Légumes du marché / Seasonal vegetables (g)	
Feine grüne Bohnen / Haricots verts / green beans - Ratatouille - in Olivenöl gedünstetes mediterranes Gemüse / Mediterranean vegetables	
Neue Kartoffeln / Pommes de terres / Patatoes / Kartoffelgratin (d) / Gratin Dauphinois / Gratinated Patatoes - Pommes Frites / French fries	

Beilagen extra *Supplément accompagnement / Extra side dish*

Beelitzer Spargel, Sauce Hollandaise	7,5
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin (d), Pommes Frites	4,5
Kleiner Salat (b; i; j), Marktgemüse (i; j), Grüne Bohnen	5,5
Ratatouille	6,5
Oliven oder Brot (d) / <i>Supplément de pain ou olives / extra bread or olives</i>	2

Käse / Fromages / Cheese

Domaines' kleine Käseauswahl / Große Käseauswahl ^(b;d;g)
Petite ou grande assiette de fromages / Small or large cheese plate

8,5/
14,5

Für Kids bis 12 Jahre ^(a;d;g) Pour les enfants de moins de 12 ans / For children under 12 years

Bandnudeln mit Butter ^(d;g)
Tagliatelles au beurre / Tagliatelle with butter

6,5

Kleines Zanderfilet mit Marktgemüse
Petit filet de sandre accompagné de légumes
Small pike-perch fillet with seasonal vegetables

9,5

Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites ^(a;d;g)
Petite escalope de veau, légumes du marché et frites / Fried veal scallop, seasonal vegetables and french fries

9,5

Desserts Tartes und Kuchen s. auch Tagesangebot

Hausgemachte Zitronentarte ^(a;d;g) Tarte au citron / Just lemon pie

3,5

Hausgemachtes Parfait der Saison (Eisdessert), Beerenfrüchte
Parfait glacé et fruits frais / Homemade icecream, fresh fruits

5,5

Crème brûlée ^(a;g)

7,5

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischen Früchten ^(a;d;g)
Moelleux au chocolat, glace vanille et fruits rouges / Warm chocolate cake with vanilla ice cream and fruits

7,5

Café gourmand Dreierlei Desserts und ein Espresso ^(a;b;d;g)
Gourmet coffee with 3 small desserts and an espresso

9,5

Kaiserschmarrn mit Rhabarberröster und Vanilleeis ^(a;d;g)
Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de prunes
Sweet cut-up pancake with raisins, vanilla ice cream and stewed plums

9,5

Feiern im Domaines – Geschlossene Gesellschaften

Domaines See Lounge

Wer von Mai bis Oktober eine geschlossene Gesellschaft für 40- 50 Personen mit guter Küche in einer entspannten Atmosphäre mit tollem Blick auf den See plant, ist hier richtig.

Private Dining im Weinhaus

Gern wird das Restaurant im Winter exklusiv für besondere Anlässe gebucht, so etwa für Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen und andere Events. Cognac-rote Lederbänke und eine stilvoll gedeckte Tafel bieten einen idealen Rahmen für geschlossene Gesellschaften bis zu ca. 20 Personen.

Fragen Sie rechtzeitig nach einem Angebot, selbstverständlich kostenlos und unverbindlich.

Liebe Gäste,

Allergene kommen natürlich vor und stecken in vielen wichtigen Grundnahrungsmitteln – sie sind wichtige Nährstofflieferanten und gehören zum Küchenalltag. Allergenfreies Kochen gibt es nicht. Bitte beachten Sie, dass in allen unseren Gerichten alle Allergene enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie / Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte gerne persönlich an.

Ihr Domaines-Team

Allergenbezeichnung

Eier (a)
Erdnüsse, Walnüsse (b)
Fisch (c)
Gluten (d)
Krebstiere (e)
Lupine (f)
Milch oder Sahne (g)
Schalenfrüchte (h)
Sellerie (i)
Senf (j)
Sesam (k)
Soja (l)
Schwefeldioxid und Sulfite (m)
Weichtiere (n)

Getränke:

Koffeinhaltig (1) / mit Farbstoff (2) / Chininhaltig (3)
mit Aspartam – enthält eine Phenylalaninquelle (4)
mit Süßungsmittel (5) / mit Antioxidationsmittel (6)

