

Menu de la Saison

Menü mit Weinbegleitung / Wine dinner

Wildconsommé mit Wurzelgemüse und Trüffelblädle

Consommé de gibier Célestine / Game consommé with truffled pancake strips

0,11 Pinot Noir 2016, Weingut Trezn, Rheingau ▶ feinherb

Knusprige Brandenburger Landente an Calvados-Sauce mit Äpfeln, Esskastanien
Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

Canard rôti au calvados accompagné de marrons, pommes au four, de chou rouge et de quenelles de pomme de terre
Roasted duck with calvados sauce, chestnuts, baked apple, red cabbage and potato dumplings

0,11 Spätburgunder 2015 Weinschwester Bihlmeyer, Württemberg

Französische Käseauswahl an Armagnacpflaumen

Assiette de fromages de chevre, pruneau à l'armagnac / goat cheese plate with armagnac plum

0,11 Cahors Clos La Coutale 2016, AOP Cahors (Malbec)

Crème brûlée

0,11 Cuvée Elusa 2017, Château de Millet IGP Gascogne ▶ feinherb

3 - Gänge 42,00 ... ohne Weinbegleitung 31,50

4 - Gänge 51,00 ... ohne Weinbegleitung 37,50

Angbot des Monats

Knusprige Brandenburger Landente an Calvados-Sauce mit Äpfeln, Esskastanien

Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen, dazu

0,21 Spätburgunder 2015 Weinschwester Bihlmeyer, Württemberg 24,00 €

Neu! Pinot Noir 2016, Weingut Trezn, Rheingau ▶ feinherb 0,11 3,50 € 0,21 6,50 €

Spätburgunder 2015 Weinschwester Bihlmeier, Württemberg 0,11 4,50 € 0,21 8,50 €

Neu! Cahors Clos La Coutale 2016, AOP Cahors 0,11 3,50 € 0,21 6,50 €

Neu! Cuvée Elusa 2017, Château de Millet IGP Gascogne ▶ feinherb 0,11 3,50 € 0,21 6,50 €

Flaschenverkauf hier und in unserer Weinhandlung

Domaines Weinhandel Grünstraße 13 12555 Köpenick - Altstadt Tel: 030 - 65211858 info@domaines-berlin.de

Mo - Do 12.00 - 18.30 Fr 12.00 - 19.00 Sa 11.00 - 14.00 www.domaines-berlin.de

Lieferservice. Wir freuen uns auf euren/Ihren Besuch!