

# Unsere Saisonkarte -

*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 ( Huîtres de Zeelande/ 6 Oysters) 12,50

12 Austern mit einem 0,1 l Glas Sauvignon Blanc Château Lamourette, Bordeaux 25,00  
*12 Huîtres de Zeelande et un verre de Bordeaux blanc / 12 oysters and a glass of white Bordeaux*

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

6 überbackene Austern im Spinatbett mit Weißweinsauce (n,i,g) 19,50  
*6 Huîtres gratinées sur lit d'épinards, sauce au vin blanc / 6 oysters gratin on spinach with white wine sauce*

Gemüseragout mit Ratatouille, Ras-El-Hanout Kartoffeln und überbackenen Ziegenkäse (g,i) 12,50

*Ratatouille et pommes de terres, fromage de chevre gratiné et épices Raz- El-Hanout  
Ratatouille and potatoes with gratinated goat cheese and Raz-El-Hanout spices*

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln(g) 18,50  
*Magret de Canard à l'orange accompagné de légumes du jour et pommes de terres au romarin  
Duck breast with orange sauce, seasonal vegetables and fried rosemary potatoes*

Bandnudeln mit gebratenen Jakobsmuscheln an Safransauce 19,50  
*Tagliatelle aux Coquilles St. Jacques, sauce au safran/ Tagliatelle with scallops and saffron cream*

## Desserts (Kuchen s. Tagesangebot)

Erdbeer-Mascarponecreme Crème aux fraises / Strawberrycream 5,50

Erdbeer-Minze-Parfait (Hausgemachtes Eisdessert) mit Erdbeeren und Rharbarber 7,50  
*Parfait maison aux fraises et rhubarbe / Strawberry Parfait Ice cream with rhubarb*

Kaiserschmarrn mit Rharbarberconfit 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 Sauce Hollandaise, 25,00  
dazu ein 0,2l Glas Château Millet, Gascogne weiss  
*Saumon frais grillée, asperges blanches, pommes de terre, sauce hollandaise et un verre de Château Millet blanc  
Fresh salmon grilled with asparagus, potatoes,, hollandaise-sauce and a glass of white wine*

## Wein des Monats

Château Millet 2018, Gascogne weiss (Colombard, Ugni Blanc) 0,2l 4,50

Ausser-Haus Flaschenverkauf hier Vorort oder in unserer Weinhandlung

20 Jahre Domaines Weinhandel 1999 - 2019

Wir danken Ihnen für Ihre Treue! Verkostungen, Rabatte und Give Aways.

Auf Ihren Besuch freuen wir uns sehr!

Seit 2012: Grünstraße 13 12555 Köpenick - Altstadt Tel: 030 – 6521185 info@domaines-berlin.de

Mo-Do 12:00-18:30 Fr 12:00-19:00 Sa 11:00-14:00 Lieferservice. www.domaines-berlin.de