

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 / Oysters Frische Austern aus Zeeland (Nordsee)

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

12 Austern, dazu 0,1 l Sauvignon Blanc
Château Lamourette, Bordeaux
12 Huîtres de Zeelande et un verre de Sauvignon Blanc
12 oysters and a glass of white Sauvignon

„Moules Marinières“ 14,50

Frische Miesmuscheln in Weisswein,
dazu Pommes Frites oder Salat (n,i,j)
Moules Marinières au vin blanc avec frites ou salade verte
Mussels in whitewine sauce, french fries or salad

„Moules A la Thai“ 15,50

Frische Miesmuscheln in Gemüsesud mit Curry,
Kokosmilch, frischem Koriander
dazu Pommes Frites oder Salat (n,i,j)
Moules au curry, lait de noix de coco,
coriandre fraîche, frites ou salade verte/
Mussels thai style, french fries or salad

„Moules Mouclade“ 16,50

Frische Miesmuscheln in Weissweinsud, Sahne,
Curry, Pineau des Charentes,
dazu Pommes Frites oder Salat (g,n,i,j)
Moules, crème, curry, pineau des charentes, frites ou salade
Mussels with cream, curry, pineau des charentes,
french fries or salad

Hausgemachte Geflügelleberpastete an
Früchteconfit, dazu geröstetes Brot 8,50

Pâté de foies de volaille au Porto maison,
confit de fruit et toast / Homemade chicken-liver pie
with fruitchutney and toast

Gemüseragout mit Ratatouille, 12,50

Ras-El-Hanout Kartoffeln
und überbackenen Ziegenkäse (g,i)
Ratatouille et pommes de terres, fromage de chevre gratiné et
épices Raz- El-Hanout / Ratatouille and Raz.El-Hanout potatoes
with gratinated goat cheese

Rosa gebratene Entenbrust an 18,50

Orangensauce, Marktgemüse und
Rosmarinkartoffeln (g)
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 rosemary potatoes

Bandnudeln mit gebratenen 19,50

Jakobsmuscheln an Safransauce
Tagliatelle aux Coquilles St. Jacques, sauce au safran
Tagliatelle with scallops and saffron cream

Desserts (s. Tagesangebot)

Erdbeer-Marcarponecreme 5,50

Crème aux fraises / Strawberrycream

Erdbeer-Minze-Parfait 7,50

Hausgemachtes Eisdessert mit frischen
Erdbeeren und Rhabarber
Parfait maison aux fraises et rhubarbe
Strawberry Parfait ice cream with rhubarb

Kaiserschmarrn mit Rhabarberconfit 9,50
an Vanilleeis

Crêpe coupée, salade de fraise et rhubarbe, glace vanille
Sweet cut-up pancake with strawberries, rhubarb
and vanilla ice cream

Angebot des Monats

Gebratenes Lachsfilet mit Spargel 25,00

und Kartoffeln an Hollandaise,
dazu ein 0,2l Glas Château Millet,
Gascogne weiss

Saumon frais grillée avec 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, 0,2l 4,50

Gascogne weiss (Colombard, Ugni Blanc)

Ausser Haus Flaschenverkauf hier Vorort oder
in unserer Weinhandlung

1999-2019

20 Jahre Domaines Weinhandel

Freie Verkostung, Rabatte und Give Aways
Auf Ihren Besuch freuen wir uns sehr!

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