

# Domaines Saisonkarte

## Muschelzeit

6 Austern, Fines de Claires, Cancale, dazu ein 0,1 l Glas Sauvignon Blanc auf's Haus	12,50
12 Austern, Fines de Claires, dazu ein 0,2l Glas Sauvignon Blanc auf's Haus	25,00
6 überbackene Austern mit Kräuterbutter	16,50
Moules Marinières Frische Miesmuscheln in Weißweinsud mit Pommes Frites oder Salat	14,50

## Vorspeisen / Zwischengerichte

Muskatkürbissuppe mit Kürbiskernpesto	6,50
Muskatkürbissuppe mit gebratenen Steinpilzen und Kürbiskernpesto	9,50
Marseiller Fischsuppe, Knoblauchcroutons, Rouille, geriebenen Emmentaler, dazu ein 0,1l Glas Wein auf's Haus	9,50
Gebratene Geflügelleber auf Salat	12,50
Salat mit überbackenem Ziegenkäse und Birnenconfit	12,50

## Hauptspeisen

Ziegenfrischkäseravioli mit Ratatouillegemüse und Pinienkernen	13,50
Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen in leichter Sahnesauce	16,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	15,50
Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten mit Ratatouille- gemüse und Rosmarinkartoffeln	22,50
Domaines' Bouillabaisse Südfranzösische Fischsuppe mit mediterranen Fischen, Riesengarnele, Muscheln Kartoffeln, scharfe Rouillesauce, Knoblauchcroutons dazu ein 0,1l Glas Hauswein auf's Haus	24,50

Scheiben von der Lammkeule  
provenzalisch geschmort mit  
grünen Bohnen und Kartoffelgratin 14,50

Perlhuhnsupreme an Thymianjus,  
Marktgemüse und Steinpilzrisotto 18,50

Saftiges Kotelett vom Duroc-Schwein  
an Steinpilzsauce mit Bandnudeln 21,00

Saftiges Kotelett vom Duroc-Schwein,  
Dijoner Art' (Honig-Senfsauce)\* 16,50

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb\* 20,50

Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom  
Angus-Rind kurz gebraten  
mit Kräuterbutter\* 22,50

Extra Beilage:  
Frische gebratene Steinpilze +8,50  
Steinpilzrisotto +6,50  
Steinpilzrahmsauce +4,50

\* dazu zwei Beilagen nach Wunsch:  
Kleiner Salat / Frisches Marktgemüse /  
Grüne Bohnen / Ratatouille - mediterranes  
Gemüse / Bandnudeln / Kartoffelgratin /  
Rosmarinkartoffeln / Pommes Frites

Extra Brot oder Oliven 2,00

Domaines' Käseauswahl 9,50  
dazu ein 0,1l Glas Hauswein auf's Haus

## Desserts

Tartes und Kuchen s.. Tagesangebot

Crème brûlée 6,50

Moelleux au chocolat 8,50  
Warmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleeis und frischen Früchten

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis  
und Zwetschgenröster 9,50

Café gourmand 9,50  
Dreierlei Desserts und ein Espresso

Sollten Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte gerne persönlich an.  
Den Wein aus unserer hauseigenen Weinhandlung gibt's hier zum Ladenpreis To Go gleich dazu!

# Domaines Saisonkarte

gemüsebouillon mit Kaspressknödel

Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce  
Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten  
Kartoffelklößen (g;i)

Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce  
mit Steinpilzen, glaciertem  
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachte Geflügelleberpastete mit Portwein  
an Früchteconfit und geröstetem Brot