

# 20 Jahre Domaines Weinhandel

08. 07. 1999 – 2019

Wir sagen Danke!!

Ab dem 08. Juli gibt es den ganzen Monat für unsere essenden Gäste im Domaines am Müggelsee 1 Glas Winzersekt 4 free, solange der Vorrat reicht .

Seit 2012: in der Köpenicker Altstadt, Grünstraße 13 Tel: 030 – 6521185

Mo-Do 12:00-18:30 Fr 12:00-19:00 Sa 11:00-14:00 Lieferservice. [www.domaines-berlin.de](http://www.domaines-berlin.de)

## Carte de la Saison

*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<br><i>12 Huîtres de Zeelande et un verre de Bordeaux blanc / 12 oysters and a glass of white Bordeaux</i>                                                                                                          | 25,00          |
| 6 überbackene Austern mit Kräuterbutter // im Spinatbett mit Weißweinsauce<br><i>6 Huîtres gratinées beurre Maître d'hôtel / 6 Oysters herb butter gratin //</i><br><i>6 Huîtres gratinées sur lit d'épinards et sauce au vin blanc / 6 oysters gratin on spinach bed with white wine sauce</i> | 16,50 // 18,50 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gazpacho                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5,50  |
| Gegrillte Sardinen an Sommersalat <i>Sardines grillées accompagnées de salade / Grilled sardines with salad</i>                                                                                                                                                                              | 12,50 |
| Ceasars salad mit Bio-Hähnchenbrust <i>Salade César au poulet bio / Caesars salad with organic chicken</i>                                                                                                                                                                                   | 14,50 |
| Saisonsalat mit gebackenen Kalbsbries und Pfifferlingen<br><i>Salade de ris de veau et chanterelles / Seasonal Salad with veal sweetbread and chanterelles</i>                                                                                                                               | 22,50 |
| Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen in leichter Sahnesauce<br><i>Tagliatelles aux chanterelles, sauce à la crème / Tagliatelle with cream and chanterelles</i>                                                                                                                           | 14,50 |
| Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln<br><i>Magret de Canard à l'orange accompagné de légumes du jour et pommes de terres au romarin</i><br><i>Duck breast with orange sauce, seasonal vegetables and fried rosemary potatoes</i>                    | 18,50 |
| Kotelett vom Thüringer Duroc-Schwein „Dijoner Art“, gebratene Pfifferlinge, Bandnudeln<br><i>Côte de porc accompagnée de chanterelles et de tagliatelles à la crème / Porc cutlet with chanterelles and tagliatelle</i>                                                                      | 24,50 |
| Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb, gebratene Pfifferlinge, Rosmarinkartoffeln<br><i>Escalope de veau pannée façon viennoise, accompagnée de chanterelles et de pommes de terres sautées au romarin</i><br><i>Fried veal scallop Vienna style with chanterelles and fried rosemary potatoes</i> | 26,50 |
| Entrecôte vom Angus-Rind mit Kräuterbutter, gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelgratin<br><i>Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel accompagnée de chanterelles et de gratin dauphinois</i><br><i>Sirloin steak with parsley butter, chanterelles and gratinated potatoes</i>                | 29,50 |
| Kalbsbries paniert an Madeirasauce mit Pfifferlingen und Duftreis<br><i>Ris de veau sauce madère accompagné de chanterelles et de riz au jasmin /</i><br><i>Veal sweetbread fried with madeira sauce, chanterelles and jasmine rice</i>                                                      | 29,50 |

### Desserts (Kuchen s. Tagesangebot)

|                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Erdbeer-Minze-Parfait (Hausgemachtes Eisdessert) mit frischen Beerenfrüchten<br><i>Parfait maison aux fraises / Strawberry Parfait Ice cream with berries</i> | 7,50 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|