

# Carte de la Saison

„Man kann weder gut denken, noch gut lieben oder gut schlafen ohne gut zu essen.“ Virginia Woolf

## Muscheln / Coquillages

6 Austern Fine de Claires Nr.2, Bretagne, dazu 0,1 l Hauswein auf's Haus <sup>(n)</sup>	12,5
<i>6 Huîtres avec un verre de vin blanc offert / 6 Oysters with a glass of white wine for free</i>	
6 überbackene Austern in Weissweinsauce <sup>(n,g,i)</sup>	18
<i>6 Huîtres gratinée sauce au vin blanc / 6 gratinated Oysters with whitewinesauce</i>	
Moules Marinières <sup>(n,i)</sup>	14,5
Frische Miesmuscheln in Weißweinsud mit Pommes Frites oder Salat	

## Vorspeisen und Zwischengerichte / Hors d'oeuvres / Starters

Rote Linsensuppe mit Crème fraîche und frischen Koriander <sup>(g,i)</sup>	6,5
<i>Soupe de lentilles corail, coriandre fraîche / Red lentil soup with cilantro</i>	
Marseiller Fischsuppe mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler <sup>(c,e;i;n)</sup>	9,5
<i>Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons / Mediterranean fishsoup, rouille, grated cheese and croutons</i>	
Gebratene Geflügelleber auf Saisonsalat <sup>(b;j)</sup>	9,5
<i>Salade au foie de volailles / Chickenliver salad</i>	
Überbackener Ziegenkäse auf Saisonsalat mit Birnenconfit <sup>(b,g;j)</sup>	14,5
<i>Salade au chèvre chaud / Goat cheese salad</i>	

## Pasta

Bandnudeln an Parmesan-Trüffelrahmsauce <sup>(d,g)</sup>	14,5
<i>Tagliatelles à la sauce au parmesan et arôme de truffes / Tagliatelle in a truffle essence and parmesan sauce</i>	
Ziegenfrischkäseravioli mit provenzalischem Gemüse und Basilikumpistou <sup>(d)</sup>	14,5
<i>Ravioli au chèvre frais et ratatouille / Goatcheese raviolis with basilpesto</i>	
Bandnudeln mit Riesengarnelen und provenzalischem Gemüse <sup>(d,e)</sup>	18,5
<i>Tagliatelle, scampi et ratatouille / Tagliatelle, scampi, mediterranean vegetables</i>	

## Fisch / Poisson

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce\* (c;g;i) 15,5  
*Filet de sandre sauce vin blanc / Sander fillet with white wine sauce*

Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten\* (c) 22,5  
*Loup de mer grillé en entier / Grilled sea bass, ratatouille, rosemary potatoes*

Domaines' Bouillabaisse (a; c; d; e; i; n) 24,5  
Südfranzösische Fischsuppe mit Fischfilets,  
Riesengarnelen, dazu scharfe Rouillesauce und Knoblauchcroutons  
*Bouillabaisse avec sa rouille et ses croutons / Bouillabaisse with mediterranean fish, rouille sauce and croutons*

## Fleisch / Viande / Meat

Große Linsensuppe mit gebratener Geflügelleber (b;i;j) 12,5  
*Grande soupe de lentilles corail aux foies de volaille / Big red lentil soup with chicken liver*

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce\* (g) 18,5  
*Magret de Canard à l'orange / Duck breast with orange sauce*

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb\* (a;d;g) 21,5  
*Escalope de veau panée façon viennoise / Fried veal scallop Vienna style*

Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom Angus-Rind 22,5  
kurz gebraten mit Kräuterbutter\* (g,i;j)  
*Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel / Sirloin steak with parsley butter*

\* Hierzu zwei Beilagen nach Wunsch  
2 accompagnements au choix / choice of 2 side dishes

Kleiner Salat / Salade (b;j) - Frisches Marktgemüse (i,j) / Légumes du marché / Seasonal vegetables (g)

Ratatouille - in Olivenöl gedünstetes mediterranes Gemüse / Mediterranean vegetables

Kartoffelgratin<sup>(d)</sup> / Gratin Dauphinois / Gratinated Patatoes (g) - Pommes Frites / French fries

Beilage extra Supplément accompagnement / Extra side dish

Kartoffelgratin<sup>(d)</sup> , Pommes Frites 4,5

Kleiner Salat (b,i;j), Marktgemüse (i,j) 5,5

Ratatouille 6,5

Oliven oder Brot (d) / Supplément de pain ou olives / extra bread or olives 2

## Käse / Fromages / Cheese

Domaines' kleine Käseauswahl / Große Käseauswahl (b;d;g) 7,5 / 12,5  
*Petite ou grande assiette de fromages / Small or large cheese plate*

## Für Kids bis 12 Jahre Pour les enfants de moins de 12 ans / For children under 12 years old

Bandnudeln mit Butter <small>(d;g)</small> <i>Tagliatelles au beurre / Tagliatelle with butter</i>	6,5
Kleines Zanderfilet mit Marktgemüse <i>Petit filet de sandre accompagné de légumes</i> <i>Small pike-perch fillet with seasonal vegetables</i>	9,5
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites <small>(a;d;g)</small> <i>Petite escalope de veau, légumes du marché et frites / Fried veal scallop, seasonal vegetables and french fries</i>	9,5

## Desserts Tartes und Kuchen s. auch Tagesangebot

Tarte Tatin (warmer gestürzter Apfelkuchen) mit einer Kugel Vanilleeis <small>(a;d;g)</small> <i>Tarte Tatin et boule de glace vanille / Apple tart with vanilla ice cream</i>	5,5
Hausgemachtes Parfait der Saison (Eisdessert), Beerenfrüchte <i>Parfait glacé et fruits frais / Homemade icecream, fresh fruits</i>	5,5
Crème brûlée <small>(a;g)</small>	6,5
Französischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis <small>(a;d;g)</small> <i>Fondant au chocolat, boule de glace vanille / French chocolate cake with vanilla ice cream</i>	5,5
Café gourmand <small>Dreierlei Desserts und ein Espresso (a;b;d;g)</small> <i>Gourmet coffee with 3 small desserts and an espresso</i>	9,5
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis <small>(a;d;g)</small> <i>Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de prunes</i> <i>Sweet cut-up pancake with raisins, vanilla ice cream and stewed plums</i>	9,5

# Feiern im Domaines – Geschlossene Gesellschaften

## Domaines See Lounge

Wer von April bis Oktober eine geschlossene Gesellschaft für 40- 50 Personen mit guter Küche in einer entspannten Atmosphäre mit tollem Blick auf den See plant, ist hier richtig.

## Private Dining im Weinhaus

Gern wird das Restaurant im Winter exklusiv für besondere Anlässe gebucht, so etwa für Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen und andere Events. Cognac-rote Lederbänke und eine stilvoll gedeckte Tafel bieten einen idealen Rahmen für geschlossene Gesellschaften bis zu ca. 20 Personen.

Fragen Sie rechtzeitig nach einem Angebot, selbstverständlich kostenlos und unverbindlich.

Liebe Gäste,

Allergene kommen natürlich vor und stecken in vielen wichtigen Grundnahrungsmitteln – sie sind wichtige Nährstofflieferanten und gehören zum Küchenalltag. Allergenfreies Kochen gibt es nicht. Bitte beachten Sie, dass in allen unseren Gerichten alle Allergene enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie / Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte gerne persönlich an.

Ihr Domaines-Team

### Allergenbezeichnung

Eier (a)  
Erdnüsse, Walnüsse (b)  
Fisch (c)  
Gluten (d)  
Krebstiere (e)  
Lupine (f)  
Milch oder Sahne (g)  
Schalenfrüchte (h)  
Sellerie (i)  
Senf (j)  
Sesam (k)  
Soja (l)  
Schwefeldioxid und Sulfite (m)  
Weichtiere (n)

### Getränke:

Koffeinhaltig (1) / mit Farbstoff (2) / Chininhaltig (3)  
mit Aspartam – enthält eine Phenylalaninquelle (4)  
mit Süßungsmittel (5) / mit Antioxidationsmittel (6)

