

Carte de la Saison

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

Huitres de Cancale, Bretagne Nr. 2 / Frische Austern

6 Austern, dazu 0,1 l Glas Sauvignon Blanc auf's Haus ⁽ⁿ⁾ <i>6 Huitres de Zeelande et un verre de sauvignon blanc offert / 6 Oysters with a glas of sauvignon blanc for free</i>	12,5
12 Austern, dazu 0,2 l Glas Sauvignon Blanc auf's Haus ⁽ⁿ⁾ <i>6 Huitres de Zeelande et un verre de sauvignon blanc offert / 6 Oysters with a glas of sauvignon blanc for free</i>	25

Vorspeisen und Zwischengerichte / Hors d'oeuvres / Starters

Tagessuppe bitte erfragen <i>Soupe du jour / soup of the day</i>	6,5
Marseiller Fischsuppe mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler ^(c,e;i;n) <i>Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons / Mediterranean fishsoup, rouille, grated cheese and croutons</i>	9,5
Quiche des Tages an kleinen Salat ^(d,g;i;j) <i>Quiche du jour, petite salade / Quiche of the day with small salad</i>	9,5
Überbackener Ziegenkäse auf Saisonsalat ^(b,g;j) <i>Salade de chèvre chaud, confit de poires / Goat cheese salad with pears</i>	14,5
Gebratene Entenbrust auf Saisonsalat ^(b;d;j) <i>Magret de canard et salade / Salad with duckbreast</i>	16,5
Gebratene Lammlachse auf Saisonsalat ^(b;d;j) <i>Salade verte, émincé d'agneau / Salad with lambsaddle</i>	18,5
Gebratene Riesengarnelen auf Saisonsalat ^(b;d;j) <i>Salade de gambas / Salad with kingprawns</i>	19,5

Pasta

Ziegenfrischkäseravioli mit provenzalischem Gemüse und Basilikumpistou ^(d) <i>Ravioli au chevre frais et ratatouille / Goatcheese raviolis with pumpkinpesto</i>	14,5
Bandnudeln mit Riesengarnelen und provenzalischem Gemüse ^(d,e) <i>Tagliatelle, scampi et ratatouille / Tagliatelle, scampi, mediterranean vegetables</i>	18,5
Bandnudeln mit Lammlachse und provenzalischem Gemüse ^(d) <i>Tagliatelle, émincé d'agneau et ratatouille / Tagliatelle, lamb and ratatouille</i>	18,5

Fisch / Poissons

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce* (c;g;i) <i>Filet de sandre sauce vin blanc / Sander fillet with white wine sauce</i>	15,5
Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten* (c) <i>Loup de mer grillé en entier / Grilled sea bass, ratatouille, rosemary potatoes</i>	22,5
Domaines' Bouillabaisse (a; c; d; e; i; n) Südfranzösische Fischsuppe mit Fischfilets, Riesengarnelen, dazu scharfe Rouillesauce und Knoblauchcroutons <i>Bouillabaisse avec sa rouille et ses croutons / Bouillabaisse with mediterranean fish, rouille sauce and croutons</i>	24,5

Fleisch / Viandes / Meat

Saftiges Kotelett vom Duroc -Schwein ,Dijoner Art' (Honig-Senfsauce)* (g; i; j) <i>Côte de porc à la dijonnaise / Pork cutlet „A la dijonnaise“ with mustard sauce</i>	16,5
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce* (g) <i>Magret de Canard à l'orange / Duck breast with orange sauce</i>	18,5
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb* (a;d;g) <i>Escalope de veau pannée façon viennoise / Fried veal scallop Vienna style</i>	20,5
Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom Angus-Rind Kurz gebraten mit Kräuterbutter* (g,i,j) <i>Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel / Sirloin steak with parsley butter</i>	22,5
Lammlachse rosa gebraten an Thymianjus* (g,i,j) <i>Selle d'agneau, jus de thym / lambsaddle, thyme-jus</i>	23,5

* Hierzu zwei Beilagen nach Wunsch

2 accompagnements au choix / choice of 2 side dishes

Kleiner Salat / Salade/ Salad (b;j)	
Feine grüne Bohnen / Haricots verts/ Green beans (g)	
Frisches Marktgemüse / Légumes du marché / Seasonal vegetables (g)	
Ratatouille - in Olivenöl gedünstetes mediterranes Gemüse / <i>Mediterranean vegetables</i>	
Kartoffelgratin / Gratin Dauphinois / Gratinated Patatoes (g)	
Rosmarinkartoffeln / Pommes de terre sautées au romarin / Fried potatoes with rosemary (g)	
Pommes Frites / <i>French fries</i>	
Beilage extra <i>Supplément accompagnement / Extra side dish</i>	
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites	4,5
Kleiner Salat, grüne Bohnen, Marktgemüse	5,5
Ratatouille	6,5
Oliven oder Brot (d) / <i>Supplément de pain ou olives / extra bread or olives</i>	2

Käse / Fromages / Cheese

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

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

Bandnudeln mit Butter ^(d;g) <i>Tagliatelles au beurre / Tagliatelle with butter</i>	6,5
Kleines Zanderfilet mit Marktgemüse <i>Petit filet de Sandre accompagné de légumes Small pike-perch fillet with seasonal vegetables</i>	9,5
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites ^(a;d;g) <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. Tagesangebot

Hausgemachtes Parfait (Eisdessert) mit frischen Früchten <i>Parfait glacé et fruits frais / Homemade icecream, fresh fruits</i>	6,5
Crème brûlée ^(a;g)	6,5
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischen Früchten ^(a;d;g) <i>Moelleux au chocolat, glace vanille et fruits rouges / Warm chocolate cake with vanilla ice cream and fruits</i>	8,5
Café gourmand Dreierlei Desserts und ein Espresso ^(a;b;d;g) <i>Gourmet coffee with 3 small desserts and an espresso</i>	9,5
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis ^(a;d;g) <i>Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de prunes Sweet cut-up pancake with raisins, vanilla ice cream and stewed plums</i>	9,5
Schwarzer Kaiserschmarrn mit Blaubeeren und Vanilleeis ^(a;d;g) <i>Crêpe autrichienne coupée avec des myrtilles et une boule de glace vanille Sweet cut-up pancake with blueberries and vanilla ice cream</i>	9,5

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)

