

Les Classiques

„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 ⁽ⁿ⁾ 16,5
6 Huitres avec un verre de vin blanc offert / 6 Oysters with a glass of white wine for free

12 Austern Fine de Claires Nr.2, Bretagne, dazu 0,2 l Hauswein auf's Haus 32
12 huitres avec un verre de vin blanc offert / 12 oysters with a glass of white wine for free

Vorspeisen und Zwischengerichte / Hors d'oeuvres / Starters

Tagessuppe s. Angebot 6,5
Soup du Jour voir ardoise / soup of the day

Marseiller Fischsuppe mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler ^(c,e;i;n) 9,5
Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons / Mediterranean fishsoup, rouille, grated cheese and croutons

Überbackener Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit Birnenconfit ^(b;g;j) 15,5
Salade au chèvre chaud / Goat cheese salad

Sautierte Riesengarnelen auf Wildkräutersalat an fruchtiger Vinaigrette 16,5
Salade aux scampis poelés / Salad with grilled kingprawns

Pasta

Bandnudeln an Parmesan-Trüffelrahmsauce ^(d;g) 14,5
Tagliatelles à la creme au parmesan et arôme de truffes / Tagliatelle in a truffle essence and parmesan sauce

Bandnudeln mit sautierten Riesengarnelen, Pastis, Tomaten und Basilikumpesto ^(d,e) 19,5
Tagliatelle avec Scampi sautés au Pastis, Tomates, Pesto et Basilique / Tagliatelle with sauted scampi, pastis, tomato, basilpesto

Fisch / Poisson

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce* (c;g;i) 18,5
Filet de Sandre sauce vin blanc / Fillet of sander with white wine sauce

Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten* (c) 24
*Loup de mer grillé en entier / Grilled sea bass**

Domaines' Bouillabaisse (a; c; d; e; i; n) 26
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 s. auch Tagesangebot

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce* (g) 22
Magret de Canard à l'orange / Duck breast with orange sauce

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb* (a;d;g) 24,5
Escalope de veau pannée façon viennoise / Fried veal scallop Vienna style

* Hierzu zwei Beilagen nach Wunsch

2 accompagnements au choix / choice of 2 side dishes

Kleiner Salat / Salade (b;j) - Frisches Gemüse (i;j) / Légumes du marché / Seasonal vegetables (g)
Kartoffelgratin(d) / Gratin Dauphinois / Gratinated Patatoes - Pommes Frites / French fries

Beilage extra Supplément accompagnement / Extra side dish

Pommes Frites 4,5

Kleiner Salat (b,i;j), Frisches Gemüse (i;j), Kartoffelgratin(d) 5,5

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

Käse / Fromages / Cheese

Domaines' Käseauswahl (b;d;g) klein 12,5
Assiette de fromages / cheese plate

groß 19,5

Desserts

Tartes und Kuchen s. Tagesangebot	3,5
Hausgemachtes Parfait der Saison (Eisdessert), Beerenfrüchte <i>Parfait glacé et fruits frais / Homemade icecream, fresh fruits</i>	6,5
Crème brûlée (a,g)	8,5
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Beerenfrüchten (a;d:g) <i>Moelleux au chocolat, glace vanille et fruits rouges / Warm chocolate cake with vanilla ice cream and fruits</i>	9,5
Café Gourmand Dreierlei Desserts und ein Espresso (a;b;d:g) <i>3 small desserts with an espresso</i>	11
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>	11,5

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

Bandnudeln mit Butter (d;g) <i>Tagliatelles au beurre / Tagliatelle with butter</i>	6,5
Kleines Zanderfilet mit Gemüse <i>Petit filet de sandre accompagné de légumes Small pike-perch fillet with seasonal vegetables</i>	9,5
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites (a;d:g) <i>Petite escalope de veau, légumes du marché et frites / Fried veal scallop, seasonal vegetables and french fries</i>	12

Feiern im Domaines – Geschlossene Gesellschaften

Domaines See Lounge

Wer von Mai 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)

