

Les Classiques

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

Fruits de Mer / Meeresfrüchte

PETIT PLATEAU		29,5
6 AUSTERN FINE DE CLAIRES UND 10 CREVETTES ROSES* MIT DIP (n,h,a,j)		
6 HUÎTRES ET 10 CREVETTES ROSES 6 OYSTERS AND 10 SHRIMPS TO PEEL		
AUSTERN FINE DE CLAIRES NR.2, BRETAGNE (n)	6	18
HUÎTRES PERLES MONT ST. MICHEL OYSTERS FROM BRITTANY	12	35
BOUQUET DE CREVETTES ROSES, MAYONNAISE (h,a,j)	10	12,5
ROSA GARNELEN UNGESCHÄLT UND BLANCHIERT SHRIMPS TO PEEL		

Vorspeisen und Zwischengerichte Hors d'oeuvres et entremets/Starters

TAGESSUPPE (g,i)		6,5
SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY		
MARSEILLER FISCHSUPPE		9,5
MIT CROUTONS, ROUILLE UND GERIEBENEM EMMENTALER (c,e,i,n)		
SOUPE DE POISSON, ROUILLE, FROMAGE RAPÉ ET CROUTONS MEDITERRANEAN FISHSOUP, ROUILLE, GRATED CHEESE AND CROUTONS		
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF SALAT (b,g,j)		14,5
SALADE AU CHÈVRE CHAUD / GOAT CHEESE SALAD		
SALAT MIT GEBRATENEN RINDFLEISCHSTREIFEN		19,5
SALADE AUX EMINCÉS DE BOEUF SALAD WITH SAUTEED BEEF		
SALAT MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN		19,5
SALADE AUX SCAMPIS POELÉS SALAD WITH SAUTEED PRAWNS		

Tarte Flambée – Flammkuchen

FLAMMKUCHEN ALSACIENNE * CRÈME FRAÎCHE SPECK ZWIEBELN (b,g)		12,5
FLAMMKUCHEN ALSACIENNE MIT ÜBERBACKENEN EMMENTALER * (b,g)		14,5
FLAMMKUCHEN ITALIENNE *		14,5
CRÈME FRAÎCHE TOMATEN MOZZARELLA RUCOLA BASILIKUMPESTO (b,g)		
FLAMMKUCHEN PROVENCALE *		14,5
CRÈME FRAÎCHE ZIEGENKÄSE RUCOLA TOMATEN OLIVEN (b,g)		
...MIT MERGUEZ FRANZÖSISCHE LAMM-RINDSBRATWURST IN SCHEIBEN GESCHNITTEN (b,g)	ZZGL.	4,5

* ZU FLAMMKUCHEN EMPFEHLEN WIR EINEN BEILAGENSALAT

Hauptspeisen

BANDNUDELN AN PARMESAN -TRÜFFELRAHMSAUCE (D,G) TAGLIATELLES À LA CRÈME AU PARMESAN ET ARÔME DE TRUFFES TAGLIATELLE WITH PARMESAN CREAM AND TRUFFLE ESSENCE	16,5
BANDNUDELN „ MARSEILLER ART “ (D,H) MIT GEBRATENEN GARNELEN TAGLIATELLE AUX SCAMPI SAUTÉS / TAGLIATELLE WITH SAUTEED SCAMPI	19,5
AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET, SAUCE BOUILLABAISSE UND OFENGEMÜSE FILET DE LOUP DE MER, SAUCE BOUILLABAISSE, LÉGUMES DU JOUR SEA BASS FILLET WITH VEGETABLES	24,5
DOMAINES' BOUILLABAISSE (A,C,D,E,I,N) FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE MIT MEDITERRANEM FISCH, RIESENGARNELEN SCHARFE ROUILLESAUCE, GERIEBENEN KÄSE UND CROUTONS BOUILLABAISSE WITH MEDITERRANEAN FISH, ROUILLE SAUCE AND CROUTONS	28,5
SCHEIBEN VON DER LAMMKEULE AN PROVENZALISCHEN KRÄUTERN GESCHMORT, THYMIANJUS UND OFENGEMÜSE (G,I,J) TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU AVEC SON JUS ET LEGUMES DU JOUR LAMB SLICE, THYME SAUCE WITH	18,5
ENTRECÔTE (ZWISCHENRIPPENSTÜCK) VOM ANGUS-RIND KURZ GEBRATEN (G,I,J) MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND SALAT ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC FRITES ET SALADE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL SIRLOIN STEAK WITH HERBBUTTER, FRENCH FRIES AND SALAD	27,5
CLASSIC BURGER VOM RIND 200 GR. * (D,J) MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	14,5
CLASSIC BURGER MIT KÄSE CHEDDAR ODER ZIEGENKÄSE (D,G,J)	17,5
* ZU BURGER EMPFEHLEN WIR EINEN BEILAGENSALAT, POMMES FRITES KLASSISCH ODER VON DER SÜSSKARTOFFEL	

Beilagen | Extras SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | EXTRA SIDE DISH

POMMES FRITES FRENCH FRIES	4,5
KLEINER SALAT SÜSSKARTOFFELPOMMES OFENGEMÜSE (B,G,J) PETITE SALADE FRITES À LA PATATE DOUCE LEGUMES DU JOUR SMALL SALAD SWEET POTATO FRIES ROASTED VEGETABLES	5,5
OLIVEN ODER BROT (D) PAIN, OLIVES	2,5
DIPS AIOLI, KRÄUTER CRÈME, MAYONNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE	2,5

Käse & Desserts

DOMAINES' KÄSEAUSSWAHL (B,D,G) ASSIETTE DE FROMAGES CHEESE PLATE	AB 9,5
CAFÉ LIÈGOIS EISKAFFEE MIT 2 KUGELN VANILLEEIS (G)	6,5
FRISCHEN ERDBEEREN MIT VANILLEEIS (2KUGELN) (B,G) 2 BOULES DE GLACE VANILLE FRUITS DE LA SAISON 2 SCOOPS OF VANILLA ICECREAM AND FRUITS	7,5
SCHWEDENEIS APFELMUS, 2 KUGELN VANILLEEIS, EIERLIKÖR, SAHNE	8,5
TARTES UND KUCHEN S. TAGESANGEBOT (D) GÂTEAUX ET TARTES MAISON DU JOUR HOMEMADE TARTES AND CAKES OF THE DAY	4,5
...MIT EINER KUGEL VANILLEEIS SUPPL. GLACE VANILLE (G)	+ 2
CRÈME BRÛLÉE (A,G)	8,5
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEN KERN, VANILLEEIS UND BEERENFÜCHTEN (A,D,G)	9,5
CAFÉ GOURMAND DREIERLEI DESSERTS UND EIN ESPRESSO (A,B,D,G)	11
KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS UND VANILLEEIS (A,D,G) CRÊPE AUTRICHIENNE COUPÉE, GLACE VANILLE ET COMPOTE DE POMMES SWEET CUT-UP EMPEROR PANCAKE WITH VANILLA ICE CREAM AND STEWED APPLES	11
SCHLAGSAHNE (G) CHANTILLY / WHIPPED CREAM	1

Feiern im Domaines – Geschlossene Gesellschaften

Domaines SeeLounge

WER VON MAI BIS OKTOBER EINE GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT FÜR BIS ZU CA. 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)

Änderungen vorbehalten