

Les Classiques

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

Austern aus der Normandie M / Huitres Perles Mont St. Michel

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 Früchteconfit ^(b,g;j) 15,5

Salade au chèvre chaud / Goat cheese salad

Zanderfilet auf Wildkräutersalat l Domaines Vinaigrette 16,5

Filet de sandre sur salade / Salad with zander fillet

Sautierte Riesengarnelen auf Wildkräutersalat l Domaines Vinaigrette 18,5

Salade aux scampis poelés / Salad with grilled kingprawns

Pasta

Trüffel Pasta an Kirschtomaten und Parmesan 14,5

Tagliatelle à l'arôme de truffe, Tomates et parmesan / Tagliatelle with truffle gusto, tomato and parmesan

Bandnudeln „Marseiller Art“ mit sautierten Riesengarnelen ^(d,e) 19,5

Tagliatelle aux scampis sautés / Tagliatelle with sauted scampi

Fisch / Poisson

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

Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten* (c) 24
Loup de mer grillé en entier, légumes du jour / Grilled sea bass with vegetables

Domaines' Bouillabaisse (a; c; d; e; i; n) 26
Südfranzösische Fischsuppe mit mediterranen 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

Scheibe von der Lammkeule an provenzalischen Kräutern geschmort* (g; i; j) 16,5
Tranche de gigot d'agneau, légumes du jour / Leg of lamb slice with vegetables

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb* (a; d; g) 22,5
Escalope de veau panée façon viennoise, légumes du jour / Fried veal scallop Vienna style with vegetables

Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom Angus-Rind kurz gebraten, 26,5
Zwiebelconfit und Kräuterbutter* (g; i; j)
Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel, légumes du jour / Sirloin steak with parsley butter with vegetables

* Alle Gerichte werden mit einem Gemüsebouquet serviert

Extras *Supplément accompagnement / Extra side dish*

Risotto 6,5

Kleiner Salat

Pommes Frites

Süßkartoffel-Pommes mit Dip des Tages

*Risotto, Frites, Frites à la Patate douce avec sauce, salade /
Risotto, French fries, sweet potato fries, salad, vegetables, fried potatoes with*

Süßkartoffelpommes mit Trüffelessenz und Parmesan 9,5

Frites à la Patate douce, arôme de truffes et parmesan / Sweet potato fries, truffle and parmesan

Grüne Pfeffersauce, Sauce Bearnaise 3,5

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

Käse / Fromages / Cheese

Domaines' Käseauswahl (b;d;g)

Assiette de fromages / cheese plate

klein 12,5

groß 19,5

Desserts

Tartes und Kuchen s. Tagesangebot

3,5

Hausgemachtes Parfait der Saison (Eisdessert), Beerenfrüchte

6,5

Parfait glacé et fruits frais / Homemade icecream, fresh fruits

Crème brûlée (a;g)

8,5

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Beerenfrüchten (a;d;g)

9,5

Moelleux au chocolat, glace vanille et fruits rouges / Warm chocolate cake with vanilla ice cream and fruits

Café Gourmand Dreierlei Desserts und ein Espresso (a;b;d;g)

11

3 small desserts with an espresso

Kaiserschmarrn mit Obströster und Vanilleeis (a;d;g)

11,5

Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de fruits

Sweet cut-up pancake with raisins, vanilla ice cream and stewed fruits

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

Bandnudeln mit Butter (d;g)

6,5

Tagliatelles au beurre / Tagliatelle with butter

Kleines Zanderfilet mit Gemüsebouquet

9,5

Petit filet de sandre accompagné de légumes

Small pike-perch fillet with seasonal vegetables

Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüsebouquet

12

Rosmarinkartoffeln (a;d;g)

Petite escalope de veau, légumes du marché / Fried veal scallop, seasonal vegetables

Feiern im Domaines – Geschlossene Gesellschaften

Domaines SeeLounge

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)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

