

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 ⁽ⁿ⁾	14,5
<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 ^(n,g,i)	18
<i>6 Huîtres gratinée sauce au vin blanc / 6 gratinated Oysters with whitewinesauce</i>	
Moules Marinières ^(n,i)	15,5
Frische Miesmuscheln in Weißweinsud mit Pommes Frites oder Salat	

Vorspeisen und Zwischengerichte / Hors d'oeuvres / Starters

Muskatkürbissuppe mit Kürbiskernpesto	6,5
<i>Soupe au potiron avec son pesto - Pumpkin soup with seedpesto</i>	
Muskatkürbissuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln	12,5
<i>Soupe au potiron, coquilles St. Jacques - Pumpkin soup with grilled scallops</i>	
Marseiller Fischsuppe mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler ^(c,e;i;n)	9,5
<i>Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons / Mediterranean fishsoup, rouille, grated cheese and croutons</i>	
Gebratene Geflügelleber auf saisonalen Salat ^(b;d,j)	12,5
<i>Salade de foies de volaille / Salad with chicken-livers</i>	
Überbackener Ziegenkäse auf Salat mit Birnenconfit ^(b,g;j)	15,5
<i>Salade au chèvre chaud / Goat cheese salad</i>	

Pasta

Bandnudeln an Parmesan-Trüffelrahmsauce ^(d,g)	14,5
<i>Tagliatelles à la crème au parmesan et arôme de truffes / Tagliatelle in a truffle essence and parmesan sauce</i>	
Ziegenfrischkäseravioli, frisches Gemüse, Basilikumpesto ^(d)	16,5
<i>Ravioli au chevre frais, légumes du marché, basilique / Goatcheese raviolis with vegetables, basilpesto</i>	
Bandnudeln mit Riesengarnelen und provenzalischem Gemüse ^(d,e)	19,5
<i>Tagliatelle, scampi et ratatouille / Tagliatelle, scampi, mediterranean vegetables</i>	
Bandnudeln mit gebratenen Jakobsmuscheln, Sauce Bouillabaisse ^(d,g)	22,5
<i>Tagliatelle à la crème et aux coquilles St. Jacques / Tagliatelle with cream and scallops</i>	

Fisch / Poisson

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce* (c;g;i) <i>Filet de Sandre sauce vin blanc / Fillet of sander with white wine sauce</i>	18,5
Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten* (c) <i>Loup de mer grillé en entier / Grilled sea bass*</i>	24
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>	26

Fleisch / Viande / Meat

Scheibe von der Lammkeule an provenzalischen Kräutern geschmort mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin (g; i; j) <i>Tranche de gigot d'agneau avec ses haricots verts et son gratin dauphinois</i> <i>Leg of lamb slice with green beans and gratinated potatoes</i>	16,5
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce* (g) <i>Magret de Canard à l'orange / Duck breast with orange sauce</i>	22,5
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb* (a;d;g) <i>Escalope de veau pannée façon viennoise / Fried veal scallop Vienna style</i>	24,5
Saftiges Kotelett vom Duroc -Schwein ‚Dijoner Art‘ (Honig-Senf-sauce) mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln (g; i; j) <i>Côte de porc à la dijonnaise avec ses haricots verts et pommes de terre au romarin</i> <i>Pork cutlet „A la dijonnaise“ with mustard sauce, green beans and fried rosemary potatoes</i>	28
Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom Charolais-Rind kurz gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter* (g,i,j) <i>Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel / Sirloin steak with parsley butter</i>	28,5

* 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)
Feine grüne Bohnen / haricots verts fins / green beans
Rosmarinkartoffeln / Pommes de terres rissolées au romarin / Rosemary potatoes
Kartoffelgratin(d) / Gratin Dauphinois / Gratinated Potatoes - Pommes Frites / French fries

Beilage extra *Supplément accompagnement / Extra side dish*

Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites	4,5
Kleiner Salat (b,i,j), Frisches Gemüse (i,j), Grüne Bohnen, Kartoffelgratin(d)	5,5
Oliven oder Brot (d) / <i>Supplément de pain ou olives / extra bread or olives</i>	2

Käse / Fromages / Cheese

Domaines' Käseauswahl (b;d;g)
Assiette de fromages / cheese plate

12,5

Desserts

Tartes und Kuchen s. auch Tagesangebot

Hausgemachte Zitronentarte (a;d;g) Tarte au citron / Just lemon pie

3,5

Hausgemachtes Parfait der Saison (Eisdessert), Beerenfrüchte
Parfait glacé et fruits frais / Homemade icecream, fresh fruits

6,5

Crème brûlée (a;g)

8,5

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Beerenfrüchten (a;d;g)
Moelleux au chocolat, glace vanille et fruits rouges / Warm chocolate cake with vanilla ice cream and fruits

8,5

Café gourmand Dreierlei Desserts und ein Espresso (a;b;d;g)
Gourmet coffee with 3 small desserts and an espresso

11

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis (a;d;g)
Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de prunes
Sweet cut-up pancake with raisins, vanilla ice cream and stewed plums

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)
Tagliatelles au beurre / Tagliatelle with butter

6,5

Kleines Zanderfilet mit Gemüse
Petit filet de sandre accompagné de légumes
Small pike-perch fillet with seasonal vegetables

9,5

Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites (a;d;g)
Petite escalope de veau, légumes du marché et frites / Fried veal scallop, seasonal vegetables and french fries

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)

