

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⁾	12,5
<i>6 Huîtres et 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)	14,5
Frische Miesmuscheln in Weißweinsud mit Pommes Frites oder Salat	

Vorspeisen und Zwischengerichte / Hors d'oeuvres / Starters

Muskatkürbissuppe mit Kürbiskernpesto ^(g,i)	6,5
<i>Soupe au potiron avec son pesto / Pumpkinsoup</i>	
Wildconsommé mit Wurzelgemüse und Trüffelblädle	7,5
<i>Cosommé celestine</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 Salat	9,5
<i>Salade de foies de volaille / Salad with chicken-livers</i>	
Überbackener Ziegenkäse auf Saisonsalat mit Birnenconfit ^(b,g;j)	14,5
<i>Salade au chèvre chaud / Goat cheese salad</i>	

Pasta

Bandnudeln an Parmesan-Trüffelrahmsauce	14,5
<i>Tagliatelles à la sauce au parmesan et arôme de truffes / Tagliatelle in a truffle essence and parmesan sauce</i>	
Ziegenfrischkäseravioli mit provenzalischem Gemüse und Basilikumpistou ^(d)	14,5
<i>Ravioli au chevre frais et ratatouille / Goatcheese raviolis with basilpesto</i>	
Bandnudeln mit Riesengarnelen und provenzalischem Gemüse ^(d,e)	18,5
<i>Tagliatelle, scampi et ratatouille / Tagliatelle, scampi, mediterranean vegetables</i>	

Fisch / Poisson

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 / Viande / Meat

Knusprige Brandenburger Landente an Calvados-Sauce mit Bratapfel, Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen <i>Canard au Calvados, pomme au four, choux rouge et quenelles de pomme de terres / Duck with calvados sauce, apple, red cabbage, potato-dumpling</i>	18,5
Vegetarischer Couscous mit mediterranem Gemüse <i>Couscous végétarien à la ratatouille / Vegetarian Couscous with ratatouille</i>	16,5
Couscous mit Lammragout und mediterranem Gemüse <i>Couscous à l'agneau et ratatouille / Couscous with lamb and ratatouille</i>	18,5
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>	18,5
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
Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce, mit Blaubeer-Rotkohl und Kartoffelklöße oder glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin <i>Médaille de chevreuil, sauce au porto, choux rouge et quenelles de pommes de terre ou légumes du jour et gratin dauphinois / Venisonsaddle, port sauce, red cabbage and potato-dumpling or vegetables and potatogratin</i>	26,5

* Hierzu zwei Beilagen nach Wunsch

2 accompagnements au choix / choice of 2 side dishes

Kleiner Salat / Salade/ Salad (b;j) - Frisches Marktgemüse / Légumes du marché / Seasonal vegetables (g)	
Ratatouille - in Olivenöl gedünstetes mediterranes Gemüse / Mediteranean vegetables	
Kartoffelgratin / Gratin Dauphinois / Gratinated Patatoes (g) - Pommes Frites / French fries	

Beilage extra Supplément accompagnement / Extra side dish

Couscous, Kartoffelgratin, Pommes Frites	4,5
Kleiner Salat, Marktgemüse	5,5
Ratatouille	6,5
Oliven oder Brot (d) / Supplément de pain ou olives / extra bread or olives	2

Käse / Fromages / Cheese

Domaines' kleine Käseauswahl / Große Käseauswahl ^(b;d;g) 7,5 /
Petite ou grande assiette de fromages / Small or large cheese plate 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) 6,5
Tagliatelles au beurre / Tagliatelle with butter

Kleines Zanderfilet mit Marktgemüse 9,5
Petit filet de sandre accompagné de légumes
Small pike-perch fillet with seasonal vegetables

Desserts Tartes und Kuchen s. auch Tagesangebot

Tarte au Citron / Zitronentarte / Lemonpie 3,5

Tarte Tatin (warmer gestürzter Apfelkuchen) mit einer Kugel Vanilleeis ^(a;d;g) 5,5
Tarte Tatin et boule de glace vanille / Apple tart with vanilla ice cream

Hausgemachtes Parfait der Saison (Eisdessert), Beerenfrüchte 5,5
Parfait glacé et fruits frais / Homemade icecream, fresh fruits

Crème brûlée ^(a;g) 6,5

Französischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis ^(a;d;g) 5,5
Fondant au chocolat, boule de glace vanille / French chocolate cake with vanilla ice cream

Café gourmand Dreierlei Desserts und ein Espresso ^(a;b;d;g) 9,5
Gourmet coffee with 3 small desserts and an espresso

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis ^(a;d;g) 9,5
Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de prunes
Sweet cut-up pancake with raisins, vanilla ice cream and stewed plums

Feiern im Domaines – Geschlossene Gesellschaften

Domaines See Lounge

Wer von April 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)

