

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

## Vorspeisen und Zwischengerichte / Hors d'oeuvres / Starters

Tagessuppe	6,5
<i>Soupe du jour / Soup of the day</i>	
Marseiller Fischsuppe mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler <sup>(c,e,i;n)</sup>	9,5
<i>Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons / Mediterranean fishsoup, rouille, grated cheese and croutons</i>	
Gebratene Geflügelleber auf Wildkräutersalat mit Himbeeren <sup>(b;d;j)</sup>	12,5
<i>Salade de foies de volaille / Salad with chicken-livers</i>	
Überbackener Ziegenkäse auf Wildkräutersalat mit Birnenconfit <sup>(b;g;j)</sup>	15,5
<i>Salade au chèvre chaud / Goat cheese salad</i>	

## Pasta

Bandnudeln an Parmesan-Trüffelrahmsauce <sup>(d;g)</sup>	14,5
<i>Tagliatelles à la crème au parmesan et arôme de truffes / Tagliatelle in a truffle essence and parmesan sauce</i>	
Ziegenfrischkäseravioli mit Tomaten und Basilikumpesto <sup>(d)</sup>	16,5
<i>Ravioli au chèvre frais, tomates et Pesto-Basilique / Goatcheese raviolis with tomato and basilpesto</i>	
Bandnudeln mit sautierten Riesengarnelen, Pastis, Tomaten und Basilikumpesto <sup>(d,e)</sup>	19,5
<i>Tagliatelle avec Scampi sautés au Pastis, Tomates et Pesto-Basilique / Tagliatelle with sauted scampi, pastis, tomato, basilpesto</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

Knusprige Landente an Bratapfel-Calvadossauce mit Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen <i>Canard au Calvados, sauce Calados, choux rouge et quenelles de pomme de terres / Duck with calvados sauce, red cabbage, potato-dumpling</i>	18,5
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb* (a;d;g) <i>Escalope de veau pannee façon viennoise / Fried veal scallop Vienna style</i>	24,5
Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce, mit Blaubeer-Rotkohl und Kartoffelklöße oder glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin <i>Médaillon de chevreuil, sauce au porto, choux rouge et quenelles de pommes de terre ou legumes du jour et gratin dauphinois / Venisonsaddle, port sauce, red cabbage and potato-dumpling or vegetables and potatogratin</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)  
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) / <i>Supplément de pain ou olives / extra bread or olives</i>	2

## Käse / Fromages / Cheese

Domaines' Käseauswahl <sup>(b;d;g)</sup>  
*Assiette de fromages / cheese plate*

12,5

## Desserts

Tartes und Kuchen s. Tagesangebot

3,5

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

6,5

Crème brûlée <sup>(a;g)</sup>

7,5

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

9,5

Café Gourmand Dreierlei Desserts und ein Espresso <sup>(a;b;d;g)</sup>  
*3 small desserts with an espresso*

11

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis <sup>(a;d;g)</sup>  
*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 <sup>(d;g)</sup>  
*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 <sup>(a;d;g)</sup>  
*Petite escalope de veau, légumes du marché et frites / Fried veal scallop, seasonal vegetables and french fries*

12

# 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)

### Süßstoffe:

Koffeinhaltig (1) / mit Farbstoff (2) / Chininhaltig (3)  
mit Aspartam – enthält eine Phenylalaninquelle (4)  
mit Süßungsmittel (5) / mit Antioxidationsmittel (6)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

