

# La Carte

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

## Fruits de Mer / Meeresfrüchte etc.

### Plateau Domaines

5 Austern Fine de Claires, 5 Crevettes roses\* mit Dip, geräucherter Lachs (n,h,a,j) 34  
*5 Huîtres, 5 Crevettes roses et saumon fumé / 5 oysters, 5 shrimps to peel and smoked salmon*

### Petit Plateau

5 Austern Fine de Claires und 5 Crevettes roses\* mit Dip (n,h,a,j) 25  
*5 Huîtres et 5 Crevettes roses / 5 oysters and 5 shrimps to peel*

6 Austern Fine de Claires Nr.2, Bretagne (n) 16,5  
*6 Huîtres Perles Mont St. Michel / 6 Oysters from Brittany*

12 Austern Fine de Claires Nr.2, Bretagne (n) 32  
*12 huîtres Perles Mont St. Michel / 12 oysters from Brittany*

5 Crevettes roses\* mit Dip (h,a,j) 9,5

10 Crevettes roses\* mit Dip (h,a,j) 16,5

Scheiben vom norwegischen Räucherlachs mit Röstbrot 9,5  
*Assiette de Saumon fumé / slices of smoked salmon, toast*

## Vorspeisen und Zwischengerichte *Cors d'œuvres et entremets / Starters*

Tagessuppe s. Angebot 6,5  
*Soupe du jour, voir ardoise / soup of the day*

Marseiller Fischsuppe 9,5  
mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler (c,e;i;n)  
*Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons / Mediterranean fishsoup, rouille, grated cheese and croutons*

## Domaines' Salat an fruchtiger Vinaigrette, dazu...

die Quiche des Tages (a,g,j) 9,5  
*Quiche du jour et salade verte*

Süßkartoffelpommes mit Trüffelesezenz und Parmesan (g) 12,5  
*Frites à la patate douce, arôme de truffes et parmesan et salade / Sweet potato fries, truffle and parmesan with salad*

mit Honig überbackener Ziegenkäse (b,g;j) 15,5  
*Salade au chèvre chaud / Goat cheese salad*

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 16,5  
*Filet de sandre sur salade / Salad with zander fillet*

Riesengarnelen in Knoblauch sautiert (j) 18,5  
*Salade aux scampis poelés / Salad with grilled kingprawns*

## Tarte Flambée – Flammkuchen

Strasbourg Crème fraîche | Speck | Zwiebeln | geriebener Emmentaler (d,g) 12,5

Marseille Crème fraîche | Ziegenkäse | Pflücksalat | Kirschtomaten | Oliven (d,g) 13,5

Oslo Crème fraîche | Räucherlachs | Zwiebeln | Pflücksalat (c,d,g) 14,5

Spéciale du jour Crème fraîche | Zwiebeln ... s. Tagesangebot

\* Rosa Garnelen mit Schale und Kopf zum Pülen / shrimps to peel

# Pasta

Ziegenfrischkäseravioli mit frischem Gemüse und gerösteten Kernen (b,d,g) <i>Raviolis aux chèvre frais et légumes / Goat cheese ravioli with vegetables</i>	14,5
Pasta Tartufata   Kirschtomaten   Parmesan   Trüffelessenz   Pinienkerne (d,g) <i>Tagliatelle à l'arôme de truffe, Tomates et parmesan / Tagliatelle with truffle gusto, tomato and parmesan</i>	14,5
Tagliatelle „Marseiller Art“ mit sautierten Riesengarnelen (d,e) <i>Tagliatelle aux scampi sautés / Tagliatelle with sauted scampi</i>	19,5

# Fisch / Poisson

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce mit erlesenem Gemüsebouquet (c,g;i) <i>Filet de Sandre sauce vin blanc, légumes du jour / Fillet of sander with white wine sauce with vegetables</i>	18,5
Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten an erlesenem Gemüsebouquet (c) <i>Loup de mer grillé en entier, légumes du jour / Grilled sea bass with vegetables</i>	24,5
Domaines' Bouillabaisse (a; c; d; e; i; n) Südfranzösische Fischsuppe mit mediterranen 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 mit provenzalischen Kräutern geschmort an erlesenem Gemüsebouquet <i>Tranche de gigot d'agneau, légumes du jour / Leg of lamb slice with vegetables</i>	16,5
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat (a;d,g) <i>Escalope de veau panée façon viennoise, salade de pomme de terre et concombre / Fried veal scallop Vienna style, potatoe-salad</i>	22,5
Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom Angus-Rind kurz gebraten mit Kräuterbutter an Pommes Frites und kleinen Pflücksalat <i>Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel, frites et salade / Sirloin steak with parsley butter, french fries and salad</i>	26,5

# Extras *Supplément accompagnement / Extra side dish*

Pommes Frites   <i>French fries</i>	4,5
Kleiner Pflücksalat   <i>Petite salade (j)</i>	4,5
Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Dip <i>Frites à la Patate douce</i>	6,5
Erlesenes Gemüsebouquet <i>Légumes de la saison</i>	6,5
Grüne Pfeffersauce, <i>Sauce poivre vert / green pepper sauce</i>	3,5
Oliven oder Brot (d)   <i>Supplément pain ou olives / extra bread or olives</i>	2

# Käse / Fromages / Cheese

Domaines' Käseauswahl (b;d,g)	klein	9,5
<i>Assiette de fromages / cheese plate</i>	groß	16,5

# Für Kids bis 12 Jahre enfants de moins de 12 ans / children under 12 years

Bandnudeln mit Butter oder fruchtiger Tomatensauce <small>(d,g)</small> <i>Tagliatelles au beurre / Tagliatelle with butter</i>	6,5
Kleines Zanderfilet mit Gemüsebouquet <i>Petit filet de sandre accompagné de légumes / Small pike-perch fillet with seasonal vegetables</i>	9,5
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüsebouquet <small>(a,d,g)</small> <i>Petite escalope de veau, légumes du marché / Fried veal scallop, seasonal vegetables</i>	12

## Desserts

Tartes und Kuchen s. Tagesangebot	3,5
Hausgemachtes Parfait der Saison <small>(Eisdessert), Beerenfrüchte (g)</small> <i>Parfait glacé et fruits frais / Homemade icecream, fresh fruits</i>	6,5
Crème brûlée <small>(a,g)</small>	8,5
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Beerenfrüchten <small>(a,d,g)</small> <i>Moelleux au chocolat, glace vanille et fruits rouges / Warm chocolate cake, vanilla ice cream and fruits</i>	9,5
Café Gourmand Dreierlei Desserts und ein Espresso <small>(a,b,d,g)</small> <i>3 small desserts with an espresso</i>	10,5
Kaiserschmarrn mit Obströster und Vanilleeis <small>(a,d,g)</small> <i>Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de fruits</i> <i>Sweet cut-up pancake with raisins, vanilla ice cream and stewed fruits</i>	10,5

## Eisspezialitäten / Glaces / Icecream

Café Liégeois   Eiskaffee – 2 Kugeln Vanilleeis aufgefüllt mit Kaffee und Schlagsahne* <i>Café glacé avec 2 boules de glace vanille   2 scoops of vanilla icecream with iced coffee (a,b,g)</i>	6,5
Bruxelles 2 Kugeln Vanilleeis mit Spekulatiussauce und Schlagsahne <small>(a,b,g)</small> <i>2 boules de glace vanille et sauce au chocolat / 2 scoops of vanilla icecream and chocolate sauce</i>	6,5
Brandenburg 2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne <small>(a,b,g)</small> <i>2 boules de glace vanille et fraises du pays / 2 scoops of vanilla icecream and fresh strawberries</i>	7,5
Stockholm 2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne <small>(a,b,g)</small> <i>2 boules de glace vanille   compote de pommes   liqueur d'oeufs / 2 scoops vanilla icecream with applesauce and Advocaat</i>	8,5
Côte d'Azur   1 Kugel Zitronensorbet mit Crémant aufgespritzt <i>1 boule de sorbet citron arrosé de Crémant de Bourgogne / 1 scoop of Lemon sorbet with Crémant</i>	9,5
Paris   1 Kugel Zitronensorbet mit Cassislikör und Crémant aufgespritzt <i>1 boule de sorbet citron arrosé de Crémant de Bourgogne et de liqueur de cassis / 1 Scoop of Lemon sorbet, Crémant and cassis</i>	9,5
Vanilleeis <small>(g)</small>   Schokoladeneis <small>(g)</small>   Erdbeereis <small>(g)</small> Kugel Boule/Scoop	2
Zitronensorbet <small>(gluten- und laktosefrei)</small>	2
Topping: Karamell, Schokolade	1
Schlagsahne <small>(g)</small> Chantilly / Whipped cream	1,5

# 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)

