

# La Carte

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

## Fruits de Mer / Meeresfrüchte

<b>Petit Plateau</b>	25
5 Austern Fine de Claires und 5 Crevettes roses* mit Dip (n,h,a,j) <i>5 Huîtres et 5 Crevettes roses / 5 oysters and 5 shrimps to peel</i>	
6 Austern Fine de Claires Nr.2, Bretagne (n) <i>6 Huîtres Perles Mont St. Michel / 6 Oysters from Brittany</i>	16,5
12 Austern Fine de Claires Nr.2, Bretagne (n) <i>12 huîtres Perles Mont St. Michel / 12 oysters from Brittany</i>	32
5 Crevettes roses* mit Dip (h,a,j)	9,5
10 Crevettes roses* mit Dip (h,a,j)	16,5
<b>Moules Marinières</b> (n,i)	14,5
Frische Miesmuscheln in Weißweinsud <i>Mussels steamed in white wine with herbs</i>	
<b>Gambas à l'ail</b> (n,i)	16,5
5 Riesengarnelen in Knoblauch und Chili gebraten <i>King Prawns in white wine with herbs</i>	

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

Tagessuppe s. Angebot <i>Soupe du jour, voir ardoise / soup of the day</i>	6,5
Marseiller Fischsuppe mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler (c,e,i;n) <i>Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons / Mediterranean fishsoup, rouille, grated cheese and croutons</i>	9,5
Süßkartoffelpommes mit Trüffelessenz und Parmesan an kleinen Salat (g) <i>Frites à la patate douce, arôme de truffes et parmesan et salade / Sweet potato fries, truffle and parmesan with salad</i>	12,5
Überbackener Ziegenkäse auf Salat mit Früchteconfit (b,g;j) <i>Salade au chèvre chaud / Goat cheese salad</i>	14,5
Gebratene Geflügelleber auf Salat mit Himbeervinaigrette (b;d;j) <i>Salade de foies de volaille, vinaigrette aux framboises / Salad with chicken-livers, raspberry-vinaigrette</i>	14,5

## Tarte Flambée – Flammkuchen

<b>Elsässer Art</b> Crème fraîche   Speck   Zwiebeln   Geriebener Emmentaler (d,g)	12,5
<b>Provençale</b> Crème fraîche   Ziegenkäse   Rucola   Kirschtomaten   Oliven (d,g)	13,5

\* Rosa Garnelen ungeschält und blanchiert / shrimps to peel

# Pasta

Bandnudeln an Parmesan-Trüffelrahmsauce <sup>(d;g)</sup> <i>Tagliatelles à la crème au parmesan et arôme de truffes / Tagliatelle in a truffle essence and parmesan sauce</i>	14,5
Bandnudeln „Marseiller Art“ mit Kirschtomaten und Riesengarnelen <sup>(d,e)</sup> <i>Tagliatelle aux scampi sautés / Tagliatelle with sautéed scampi</i>	19,5

# Fisch / Poisson

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce an frischem Gemüse und Kartoffelgratin <sup>(c;g;i)</sup> <i>Filet de Sandre sauce vin blanc, légumes du jour / Fillet of sander with white wine sauce with vegetables</i>	18,5
Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten an frischem Gemüse und Kartoffelgratin <sup>(c)</sup> <i>Loup de mer grillé en entier, légumes du jour / Grilled sea bass with vegetables</i>	24,5
Domaines' Bouillabaisse <sup>(a; c; d; e; i; n)</sup> 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

Knusprige Landente an Bratapfel-Calvadosauce mit Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen <i>Canard sauce Calvados, chou rouge et quenelles de pomme de terres / Duck with calvados sauce, red cabbage, potato-dumpling</i>	19,5
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb an frischem Gemüse und Kartoffelgratin <sup>(a;d;g)</sup> <i>Escalope de veau panée façon viennoise et légumes du jour / Fried veal scallop Vienna style with vegetables</i>	22,5
Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce klassisch mit Blaubeer-Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>(a;d)</sup> oder frischem Gemüse und Kartoffelgratin <sup>(g)</sup> <i>Médaille de chevreuil, sauce au porto, chou rouge et quenelles de pommes de terre ou légumes du jour Venisonsaddle, port sauce, red cabbage and potato-dumpling or vegetables</i>	28,5

# Extras *Supplément accompagnement / Extra side dish*

Pommes Frites I <i>French fries</i>	4,5
Kleiner Salat I <i>Petite salade (j)</i>	4,5
Süßkartoffelpommes mit Dip <i>Frites à la Patate douce</i>	6,5
Kartoffelgratin	5,5
Frisches Gemüse <i>Légumes de la saison</i>	6,5
Oliven oder Brot <sup>(a)</sup> I <i>Supplément pain ou olives / extra bread or olives</i>	2,5

# Käse / Fromages / Cheese

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

Bandnudeln mit Butter und Reibekäse (d,g) <i>Tagliatelles au beurre et fromage rapé / Tagliatelle with butter and grated cheese</i>	6,5
Kleines Zanderfilet mit Gemüse <i>Petit filet de sandre accompagné de légumes / Small pike-perch fillet with seasonal vegetables</i>	9,5
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites (a,d,g) <i>Petite escalope de veau, légumes du marché / Fried veal scallop, seasonal vegetables</i>	12

## Desserts

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

## Feiern im Domaines – Geschlossene Gesellschaften

### Domaines See Lounge

Wer von Mai bis Oktober eine geschlossene Gesellschaft für bis zu ca. 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**