

Carte de la Saison

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

Fruits de Mer / Meeresfrüchte

Petit Plateau

5 Austern Fine de Claires und 5 Crevettes roses* mit Dip ^(n,h,a,j) 22

5 Huîtres et 5 Crevettes roses / 5 oysters and 5 shrimps to peel

Austern Fine de Claires Nr.2, Bretagne ⁽ⁿ⁾ 6 Stk. 18

Huîtres Perles Mont St. Michel / Oysters from Brittany 12 Stk. 35

Bouquet de Crevettes roses mit Dip ^(h,a,j) 5 Stk. 7,5

Rosa Garnelen ungeschält und blanchiert / shrimps to peel 10 Stk. 14,5

Vorspeisen und Zwischengerichte *Hors d'oeuvres et entremets / Starters*

Rote Linsensuppe mit Crème fraîche und frischen Koriander ^(g,i) 6,5

Soupe de lentilles corail, coriandre fraîche / Red lentil soup with cilantro

Große Linsensuppe mit gebratener Geflügelleber ^(b,i,j) 14

Grande soupe de lentilles corail aux foies de volaille / Big red lentil soup with chicken liver

Marseiller Fischsuppe 9,5

mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler ^(c,e,i,n)

Soupe de poisson, rouille, fromage rapé et croutons / Mediterranean fish soup, rouille, grated cheese and croutons

Überbackener Ziegenkäse auf Salat,
karamellisierten Birnen und Vinaigrette ^(b,g,j) 14,5

Salade au chèvre chaud avec poires / Goat cheese salad with pears

Gebratene Geflügelleber auf Salat mit Himbeervinaigrette ^(b,d;j) 14,5

Salade de foies de volaille, vinaigrette au framboises / Salad with chicken-livers, raspberries vinaigrette

Tarte Flambée – Flammkuchen

Elsässer Art Crème fraîche | Speck | Zwiebeln ^(d,g) 11,5

Elsässer Art mit geriebenen Emmentaler ^(d,g) 13,5

Provençale Crème fraîche | Ziegenkäse | Rucola | Kirschtomaten | Oliven ^(d,g) 14,5

Spéciale du jour s. Tagesempfehlung

Zu unseren Flammkuchen empfehlen wir einen Beilagensalat.

Pasta & Vegetarisches

Süßkartoffelpommes mit Trüffelessenz, Parmesan und Dip 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
Panierter Sellerie mit saisonalem Ofengemüse, Sauce Bearnaise <i>Sellerie pané, légumes au four et sauce bearnaise / Seasonal Oven vegetables with breaded celery and bearnaise</i>	14,5
Bandnudeln an Parmesan-Trüffelrahmsauce ^(d;g) <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 sautierten Garnelen, Tomaten und Basilikumöl ^(d,e) <i>Tagliatelle aux scampi sautés / Tagliatelle with sauted scampi</i>	19,5

Fisch / Poisson

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet an Sauce Vierge (gehackte Tomaten, frische Kräuter und Olivenöl), dazu saisonales Ofengemüse ^(c;g;i) <i>Filet de Loup de mer sauce vierge, légumes du jour / Fillet of sea bass with fresh tomato-herb sauce and vegetables</i>	19,5
Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten an saisonalen Ofengemüse ^(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

Coq au vin - Hähnchen in Rotweinsauce mit Champignons und Gemüse <i>Chicken braised with wine, mushrooms and vegetables</i>	16,5
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb an saisonalen Ofengemüse <i>Escalope de veau panée façon viennoise et légumes du jour / Fried veal scallop Vienna style with vegetables</i> ^(a,d,g)	22,5
Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom Angus-Rind kurz gebraten ^(g,i,j) mit Kräuterbutter oder Sauce Bearnaise, Pommes Frites und kleinen Salat <i>Entrecôte grillée avec frites et salade, beurre maître d'hôtel ou sauce bearnaise / Sirloin steak with fries vegetables</i>	27,5

Käse / Fromages / Cheese

Domaines' Käseauswahl ^(b;d;g) <i>Assiette de fromages / cheese plate</i>	Klein 9,5 groß 14
--	----------------------

Extras *Supplément accompagnement / Extra side dish*

Pommes Frites I <i>French fries</i>	4,5
Kleiner Salat I <i>Petite salade (j)</i>	6
Süßkartoffelpommes mit Dip <i>Frites à la Patate douce avec sauce</i>	6,5
Saisonales Ofengemüse <i>Légumes de la saison au four</i>	6,5
Oliven oder Brot ^(d) I <i>Supplément pain ou olives I extra bread or olives</i>	2,5
Hausgemachte Dips I <i>sauces ou mayo maison</i>	2,5

Desserts

Tartes und Kuchen s. Tagesangebot <i>Gâteaux et tartes maison du jour / Homemade tartes and cakes of the day</i>	ab 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>	11
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis ^(a;d,g) <i>Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de prunes</i> <i>Sweet cut-up emperor pancake with raisins, vanilla ice cream and stewed plums</i>	11

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. Cognacrote 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)