

# Les Classiques

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

## Fruits de Mer / Meeresfrüchte

### PETIT PLATEAU

6 AUSTERN FINE DE CLAIRES UND 10 CREVETTES ROSES\* MIT DIP <sup>(n,h,a,j)</sup> 32  
6 HUITRES ET 10 CREVETTES ROSES | 6 OYSTERS AND 10 SHRIMPS TO PEEL

AUSTERN FINE DE CLAIRES NR.2, BRETAGNE <sup>(n)</sup> 6 18  
HUITRES PERLES MONT ST. MICHEL | OYSTERS FROM BRITTANY 12 35

BOUQUET DE CREVETTES ROSES MIT COCKTAILSAUCE <sup>(h,a,j)</sup> 5 8  
ROSA GARNELEN UNGESCHÄLT UND BLANCHIERT | SHRIMPS TO PEEL 10 15

## Vorspeisen und Zwischengerichte

*Kors d'œuvres et entremets / Starters*

MARSEILLER FISCHSUPPE 9,5

MIT CROUTONS, ROUILLE UND GERIEBENEM EMMENTALER <sup>(c,e,i,n)</sup>  
SOUPE DE POISSON, ROUILLE, FROMAGE RAPÉ ET CROUTONS  
MEDITERRANEAN FISHSOUP, ROUILLE, GRATED CHEESE AND CROUTONS

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF BLATTSALAT <sup>(b,g,j)</sup> 14,5  
TOMATEN, KERNE, OLIVEN, KARAMELLISIERTE BIRNEN AN VINAIGRETTE  
SALADE DE CHÈVRE CHAUD / GOAT CHEESE SALAD WITH PEARS

CAESAR SALAD <sup>(b,d,g,j)</sup> 12,5  
BLATTSALAT, KIRSCHTOMATEN, CROUTONS, GEHOBELTER PARMESAN,  
OLIVEN AN CAESARDRESSING

MIT SAUTIERTEN HÄHNCHENSTREIFEN 16,5  
SALADE CESAR ET EMINCÉ DE POULET | WITH CHICKEN STRIPES

MIT STREIFEN VOM ENTRECÔTE 19,5  
SALADE CESAR ET EMINCÉ DE BOEUF | WITH BEEF-STRIPES

MIT GEBRATENEN GARNELEN 19,5  
SALADE CESAR ET SCAMPIS POELÉS | WITH SAUTEED PRAWNS

## Tarte Flambée – Flammkuchen

ELSÄSSER ART CRÈME FRAÎCHE | SPECK | ZWIEBELN <sup>(d,g)</sup> 12,5

ELSÄSSER ART MIT GRATINIERTEM EMMENTALER <sup>(d,g)</sup> 14,5

PROVENCALE CRÈME FRAÎCHE | ZIEGENKÄSE | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN | OLIVEN <sup>(d,g)</sup> 14,5

MERGUEZ PROVENCALE MIT LAMM-RINDSWURST <sup>(d,g)</sup> 18,5

ZU UNSEREN FLAMMKUCHEN EMPFEHLEN WIR EINEN BEILAGENSALAT. 5,5  
ACCOMPAGNEMENT PETITE SALADE | SMALL SALAD SIDEDISH

# Pasta & Vegetarisches

<b>UMAMI BURGER</b> (D,J) AUS GEGRILLTEN PILZEN, SHITAKE UND GETROCKNETEN TOMATEN MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	12,5
<b>UMAMI BURGER MIT KÄSE UND KAREMELLISIERTER BIRNE</b> (D,G,J) CHEDDAR, BLAUSCHIMMEL ODER ZIEGENKÄSE	16,5
<b>SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT TRÜFFLESENZ, PARMESAN UND DIP AN KLEINEN SALAT</b> (G,J) FRITES À LA PATATE DOUCE, ARÔME DE TRUFFES ET PARMESAN ET SALADE SWEET POTATO FRIES, TRUFFLE AND PARMESAN WITH SALAD	12,5
<b>SAISONALES OFENGEMÜSE MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN</b> (G,I) LÉGUMES AU FOUR GRATINÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE OVEN BAKED VEGETABLES GRATINATED WITH GOATCHEESE	14,5
<b>BANDNUDELN AN PARMESAN -TRÜFFELRAHMSAUCE</b> (D,G) TAGLIATELLES À LA CRÈME AU PARMESAN ET ARÔME DE TRUFFES TAGLIATELLE WITH PARMESAN CREAM AND TRUFFLE ESSENCE	14,5
<b>BANDNUDELN „MARSEILLER ART“</b> (D,H) MIT SAUTIERTEN GARNELEN, TOMATEN UND BASILIKUMÖL TAGLIATELLE AUX SCAMPI SAUTÉS / TAGLIATELLE WITH SAUTEED SCAMPI	19,5

# Fisch / Poisson

<b>AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT OFENGEMÜSE AN SAUCE VIERGE</b> (GEHACKTE TOMATEN, FRISCHE KRÄUTER UND OLIVENÖL) (C,G,I) FILET DE LOUP DE MER SAUCE VIERGE, LÉGUMES DU JOUR FILLET OF SEA BASS WITH FRESH TOMATO-HERB SAUCE AND VEGETABLES	19,5
<b>DOMAINES' BOUILLABAISSE</b> (A,C,D,E,I,N) SÜDFRANZÖSISCHE FISCHSUPPE MIT MEDITERRANEN FISCHFILETS, RIEENGARNELEN, SCHARFE ROUILLESAUCE UND KNOBLAUCHCROUTONS BOUILLABAISSE WITH MEDITERRANEAN FISH, ROUILLE SAUCE AND CROUTONS	26

# Fleisch / Viande / Meat

<b>CLASSIC BURGER VOM RIND 200 GR.</b> (D,J) MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	14,5
<b>CLASSIC BURGER VOM RIND MIT KÄSE UND KAREMELLISIERTER BIRNE</b> (D,G,J) CHEDDAR, BLAUSCHIMMEL ODER ZIEGENKÄSE	18,5
<b>POULET A LA PROVENCE</b> HÄHNCHEN GESCHMORT IN WEISSWEIN, GEMÜSE UND KRÄUTER DER PROVENCE CHICKEN BRAISED WITH WITHEWINE, VEGETABLES AND MEDITERRANEAN SPICES	16,5
<b>WIENER SCHNITZEL VOM WIESENKALB AN SAISONALEM OFENGEMÜSE</b> (A,D,G) ESCALOPE DE VEAU PANNÉE FAÇON VIENNOISE ET LEGUMES DU JOUR FRIED VEAL SCALLOP VIENNA STYLE WITH OVEN BAKED VEGETABLES	22
<b>ENTRECÔTE (ZWISCHENRIPPENSTÜCK) VOM ANGUS-RIND KURZ GEBRATEN MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND KLEINEN SALAT</b> (G,I,J) ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC FRITES ET SALADE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL SIRLOIN STEAK WITH HERB BUTTER, FRENCH FRIES AND SALAD -	26

## Extras SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | EXTRA SIDE DISH

<b>POMMES FRITES</b>   FRENCH FRIES	4,5
<b>KLEINER SALAT</b>   PETITE SALADE (B,G,J)	5,5
<b>SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT DIP</b> (L) <small>FRITES À LA PATATE DOUCE AVEC SAUCE   SWEET POTATO FRIES</small>	6,5
<b>SAISONALES OFENGEMÜSE</b> <small>LÉGUMES DE LA SAISON AU FOUR   OVEN BAKED SEASONAL VEGETABLES</small>	6,5
<b>OLIVEN ODER BROT</b> (D)   SUPPLÉMENT PAIN OU OLIVES   EXTRA BREAD OR OLIVES	2,5
<b>DIPS</b>   SAUCES OU MAYO	2,5

## Käse / Fromages / Cheese

<b>DOMAINES' KÄSEAUSSWAHL</b> (B,D,G) <small>ASSIETTE DE FROMAGES   CHEESE PLATE</small>	AB 9,5
---	--------

## Desserts

<b>TARTES UND KUCHEN S. TAGESANGEBOT</b> (D) <small>GÂTEAUX ET TARTES MAISON DU JOUR   HOMEMADE TARTES AND CAKES OF THE DAY</small>	AB 3,5
<b>AFFOGATO VANILLEEIS IN ESPRESSO</b> (G)	5,50
<b>HAUSGEMACHTES PARFAIT DER SAISON (EISDESSERT) MIT BEERENFRÜCHTEN</b> (G) <small>PARFAIT GLACÉ, FRUITS ROUGES / HOMEMADE ICECREAM, RED BERRIES</small>	6,9
<b>VANILLEEIS MIT HONIG UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN</b> (B,G) <small>VANILLA ICECREAM WITH HONEY UND CAMELIZED WALNUTS</small>	6,9
<b>FRISCHE ERDBEEREN MIT MASCARPONECREME</b> (G) <small>FRAISES À LA CRÈME MASCARPONE   STRAWBERRIES WITH MASCARPONE CREAM</small>	8,5
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> (A,G)	8,5
<b>WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLEEIS UND BEERENFRÜCHTEN</b> (A,D,G) <small>MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET FRUITS ROUGES   CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM AND RED BERRIES</small>	9,5
<b>CAFÉ GOURMAND</b> DREIERLEI DESSERTS UND EIN ESPRESSO (A,B,D,G) <small>3 SMALL DESSERTS WITH AN ESPRESSO</small>	11
<b>KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND VANILLEEIS</b> (A,D,G) <small>CRÊPE AUTRICHIENNE COUPÉE, GLACE VANILLE ET COMPOTE DE PRUNES SWEET CUT-UP EMPEROR PANCAKE WITH VANILLA ICE CREAM AND STEWED PLUMS</small>	11
<b>EINE KUGEL VANILLEEIS</b> BOULE DE GLACE VANILLE (G)	2

# 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)