

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 ^(n,h,a,j) 32
6 HÛÎTRES ET 10 CREVETTES ROSES | 6 OYSTERS AND 10 SHRIMPS TO PEEL

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

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

Vorspeisen und Zwischengerichte

Hors d'œuvres et entremets / Starters

MARSEILLER FISCHSUPPE 9,5
MIT CROUTONS, ROUILLE UND GERIEBENEM EMMENTALER ^(c,e,i,n)
SOUPE DE POISSON, ROUILLE, FROMAGE RAPÉ ET CROUTONS
MEDITERRANEAN FISHSOUP, ROUILLE, GRATED CHEESE AND CROUTONS

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF SALAT ^(b,g,,j) 14,5
SALADE DE CHÈVRE CHAUD / GOAT CHEESE SALAD WITH PEARS

SALAT MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN 19,5
SALADE AUX SCAMPIS POELÉS | SALAD WITH SAUTEED PRAWNS

Hauptspeisen

BANDNUDELN AN PARMESAN -TRÜFFELRAHMSAUCE ^(b,g) 14,5
TAGLIATELLES À LA CRÈME AU PARMESAN ET ARÔME DE TRUFFES
TAGLIATELLE WITH PARMESAN CREAM AND TRUFFLE ESSENCE

BANDNUDELN „MARSEILLER ART“ ^(b,h) MIT GEBRATENEN GARNELEN 19,5
TAGLIATELLE AUX SCAMPI SAUTÉS / TAGLIATELLE WITH SAUTEED SCAMPI

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART CRÈME FRAÎCHE | SPECK | ZWIEBELN ^(b,g) 12,5

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART MIT GRATINIERTEM EMMENTALER ^(b,g) 14,5

FLAMMKUCHEN PROVENCELE CRÈME FRAÎCHE | ZIEGENKÄSE | RUCOLA |
KIRSCHTOMATEN | OLIVEN ^(b,g) 14,5

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

AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET | 19,5
SAISONALES GEMÜSEBOUQUET | SAUCE VIERGE
(GEHACKTE TOMATEN, FRISCHE KRÄUTER UND OLIVENÖL) ^(c,g,i)
FILET DE LOUP DE MER SAUCE VIERGE, LÉGUMES DU JOUR | SEA BASS FILLET, FRESH TOMATO-HERB SAUCE, VEGETABLES

DOMAINES' BOUILLABAISSE (A,C,D,E,I,N)	26
SÜDFRANZÖSISCHE FISCHSUPPE MIT MEDITERRANEN FISCHFILETS, RIEENGARNELEN, SCHARFE ROUILLESAUCE UND KNOBLAUCHCROUTONS BOUILLABAISSE WITH MEDITERRANEAN FISH, ROUILLE SAUCE AND CROUTONS	
ENTRECÔTE (ZWISCHENRIPPENSTÜCK) VOM ANGUS-RIND KURZ GEBRATEN (G,I,J) MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND KLEINEN SALAT	26
ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC FRITES ET SALADE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL SIRLOIN STEAK WITH HERB BUTTER, FRENCH FRIES AND SALAD	
CLASSIC BURGER VOM RIND 200 GR. (D,J)	14,5
MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	
CLASSIC BURGER VOM RIND MIT KÄSE UND KARAMELLISIERTER BIRNE (D,G,J)	18,5
CHEDDAR, BLAUSCHIMMEL ODER ZIEGENKÄSE	
UMAMI BURGER (D,J)	12,5
AUS GEGRILLTEN PILZEN, SHITAKE UND GETROCKNETEN TOMATEN MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	
UMAMI BURGER MIT KÄSE UND KARAMELLISIERTER BIRNE (D,G,J)	16,5
CHEDDAR, BLAUSCHIMMEL ODER ZIEGENKÄSE	

Extras

SUPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | EXTRA SIDE DISH

KLEINER SALAT PETITE SALADE (B,G,J)	5,5
POMMES FRITES FRENCH FRIES	4,5
SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT DIP (J)	6,5
FRITES À LA PATATE DOUCE AVEC SAUCE SWEET POTATO FRIES	
OLIVEN ODER BROT (D) SUPPLÉMENT PAIN OU OLIVES EXTRA BREAD OR OLIVES	2,5
DIPS SAUCES	2,5

Käse & Desserts

DOMAINES' KÄSEAUSSWAHL (B,D,G)	AB	9,5
ASSIETTE DE FROMAGES CHEESE PLATE		
EISBECHER SORTEN S. TAGESANGEBOT BOULE DE GLACE (G)	KUGEL	2
TARTES UND KUCHEN S. TAGESANGEBOT (D)	AB	3,5
GÂTEAUX ET TARTES MAISON DU JOUR HOMEMADE TARTES AND CAKES OF THE DAY		
EISKAFFEE MIT 2 KUGELN VANILLEEIS (G)		6,9
2 KUGELN VANILLEEIS MIT HONIG UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN (B,G)		6,9
VANILLA ICECREAM WITH HONEY UND CAMELIZED WALNUTS		
2 KUGELN VANILLEEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN (B,G)		7,9
VANILLA ICECREAM WITH HONEY UND CAMELIZED WALNUTS		
CRÈME BRÛLÉE (A,G)		8,5
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLEEIS UND BEERENFÜCHTEN (A,D,G)		9,5
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET FRUITS ROUGES CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM AND RED BERRIES		
CAFÉ GOURMAND DREIERLEI DESSERTS UND EIN ESPRESSO (A,B,D,G)		11
3 SMALL DESSERTS WITH AN ESPRESSO		

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)