

# Les Classiques

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

## Fruits de Mer / Meeresfrüchte

<b>PETIT PLATEAU</b>		29,5
6 AUSTERN FINE DE CLAIRES UND 10 CREVETTES ROSES* MIT DIP <small>(n,h,a,j)</small>		
6 HUÎTRES ET 10 CREVETTES ROSES   6 OYSTERS AND 10 SHRIMPS TO PEEL		
<b>AUSTERN FINE DE CLAIRES, BRETAGNE</b> <small>(n)</small>	6	18
HUÎTRES PERLES MONT ST. MICHEL   OYSTERS FROM BRITTANY	12	35
<b>BOUQUET DE CREVETTES ROSES, MAYONNAISE</b> <small>(h,a,j)</small>	10	12,5
ROSA GARNELEN UNGESCHÄLT UND BLANCHIERT   SHRIMPS TO PEEL		

## Vorspeisen und Zwischengerichte *Kors d'oeuvres et entremets/Starters*

<b>TAGESSUPPE</b>		6,5
SOUPE DU JOUR   SOUP OF THE DAY		
<b>MARSEILLER FISCHSUPPE</b>		12,5
MIT CROUTONS, ROUILLE UND GERIEBENEM EMMENTALER <small>(c,e,i,n)</small>		
SOUPE DE POISSON, ROUILLE, FROMAGE RAPÉ ET CROUTONS MEDITERRANEAN FISHSOUP , ROUILLE, GRATED CHEESE AND CROUTONS		
<b>ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF SALAT</b> <small>(b,g,j)</small>		16,5
SALADE DE CHÈVRE CHAUD   GOAT CHEESE SALAD		
<b>HAUSGEMACHTE GEFLÜGELLEBERPASTETE</b>		12,5
AN FRÜCHTECONFIT, DAZU GERÖSTETES BROT		
PÂTÉ DE FOIES DE VOLAILLE AU PORTO MAISON, CONFIT DE FRUIT ET TOAST HOMEMADE CHICKEN-LIVER - PORT WINE PIE WITH FRUITCHUTNEY AND TOAST		
<b>SALAT MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN</b>		19,5
SALADE AUX SCAMPIS POELÉS   SALAD WITH SAUTEED PRAWNS		

## Flammkuchen

<b>ELSÄSSER ART</b> * CRÈME FRAÎCHE   SPECK   ZWIEBELN <small>(d,g)</small>		12,5
<b>ELSÄSSER ART MIT GRATINIERTEM EMMENTALER</b> * <small>(d,g)</small>		14,5
<b>ITALIENNE</b> *		14,5
CRÈME FRAÎCHE   TOMATEN   MOZZARELLA   RUCOLA   BASILIKUMPESTO <small>(d,g)</small>		
<b>PROVENCALE</b> *		14,5
CRÈME FRAÎCHE   ZIEGENKÄSE   RUCOLA   TOMATEN   OLIVEN <small>(d,g)</small>		
<b>MERGUEZ</b>		19
CRÈME FRAÎCHE   ZIEGENKÄSE   RUCOLA   TOMATEN   OLIVEN   1 PAAR FRANZÖSISCHE LAMM-RINDSBRATWURST <small>(d,g)</small>		

\*ZU FLAMMKUCHEN EMPFEHLEN WIR EINEN BEILAGENSALAT , ZU BURGER EINEN BEILAGENSALAT,  
POMMES FRITES KLASSISCH ODER VON DER SÜSSKARTOFFEL

# Hauptspeisen

<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	16,5
<b>BANDNUDELN „MARSEILLER ART“</b> (D,H) MIT KIRSCHTOMATEN UND GEBRATENEN RIESENGARNELEN TAGLIATELLE AUX SCAMPI SAUTÉS   TAGLIATELLE WITH SAUTEED SCAMPI	19,5
<b>AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET AN MEDITERRANEM GEMÜSE</b> FILET DE SANDRE, LEGUMES DU JOURS   PIKE-PERCH WITH SAISONAL VEGETABLES	22,5
<b>DOMAINES' BOUILLABAISSE</b> (A,C,D,E,I,N) FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE MIT MEDITERRANEM FISCH, RIESENGARNELEN SCHARFE ROUILLESAUCE, GERIEBENEN KÄSE UND CROUTONS BOUILLABAISSE WITH MEDITERRANEAN FISH, ROUILLE SAUCE AND CROUTONS	28,5
<b>SCHEIBEN VON DER LAMMKEULE GESCHMORT AN THYMIANJUS MIT GRÜNEN BOHNEN UND KARTOFFELGRATIN</b> (G; I; J) TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU AVEC SON JUS AU THYM, HARICOTS VERT ET GRATIN DAUPHINOIS LAMB SLICE, THYME SAUCE WITH FRENCH BEANS AND POTATO GRATIN	18,5
<b>WIENER SCHNITZEL VOM WIESENKALB MIT KARTOFFELGRATIN ODER POMMES FRITES</b> ESCALOPE DE VEAU PANNÉE FAÇON VIENNOISE ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS OU FRITES FRIED VEAL SCALLOP VIENNA STYLE WITH POTATO GRATIN OR FRENCH FRIES	24,5
<b>CLASSIC BURGER VOM RIND 200 GR.</b> * (D,J) MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	14,5
<b>BURGER MIT KÄSE</b> (CHEDDAR ODER ZIEGENKÄSE) (D,G,J)	ZZGL. 3,5

## Extras

SUPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | EXTRA SIDE DISH

<b>POMMES FRITES</b>   FRENCH FRIES	4,5
<b>KLEINER SALAT   SÜSSKARTOFFELPOMMES</b> (J) PETITE SALADE   FRITES À LA PATATE DOUCE AVEC SAUCE   SWEET POTATO FRIES	5,5
<b>OLIVEN ODER BROT</b> (O)   <b>DIPS</b>   PAIN, OLIVES OU SAUCES	2,5

## Käse

<b>DOMAINES' FEINE KÄSEAUWAHL</b> (B,D,G)	KLEIN 9,5
ASSIETTE DE FROMAGES   CHEESE PLATE	GROSS 14,5

# Desserts

<b>TARTES UND KUCHEN S. TAGESANGEBOT</b> <sup>(D)</sup> GÂTEAUX ET TARTES MAISON DU JOUR   HOMEMADE TARTES AND CAKES OF THE DAY	4,5
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>(A,G)</sup>	8,5
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE</b> WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEN KERN, VANILLEEIS UND BEERENFÜCHTEN <sup>(A,D,G)</sup> CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM	9,5
<b>CRÊPE SUZETTE MIT VANILLEEIS</b> 2 ZARTE CRÊPES AN FRUCHTIGER ORANGENLIKÖRSAUCE MIT VANILLEEIS UND ORANGENFILETS <sup>(A,D,G)</sup>	12
<b>CAFÉ GOURMAND</b> DREIERLEI DESSERTS UND EIN ESPRESSO <sup>(A,B,D,G)</sup> 3 SMALL DESSERTS WITH AN ESPRESSO	12
<b>KAISERSCHMARRN MIT SAISONALEM FRUCHTRAGOUT UND VANILLEEIS</b> <sup>(A,D,G)</sup> CRÊPE AUTRICHIENNE COUPÉE, GLACE VANILLE ET COMPOTE DE FRUITS SAISONIER SWEET CUT-UP EMPEROR PANCAKE WITH VANILLA ICECREAM AND STEWED SEASONAL FRUITS	12
<b>COGNAC GOURMAND</b> DREIERLEI DESSERTS UND EIN COGNAC VAUDON VS 4 CL <sup>(A,D,G)</sup>	16,5

## Eisspezialitäten / Glaces / Icecream

<b>AFFOGATO</b>   ESPRESSO MIT VANILLEEIS	4,5
<b>TROU GOURMAND</b>   1 KUGEL ZITRONENSORBET MIT 2CL TRESTERBRAND 1 BOULE DE SORBET CITRON ARROSÉ DE MARC   1 SCOOP OF LEMON SORBET WITH GRAPPA	7,5
<b>COLONNEL</b> 1 KUGEL ZITRONENSORBET MIT 4CL VODKA	7,5
<b>LEMON AND ICE</b>   1 KUGEL ZITRONENSORBET MIT CRÉMANT AUFGESPRITZT 1 BOULE DE SORBET CITRON ARROSÉ DE CRÉMANT   1 SCOOP OF LEMON SORBET WITH SPARKLING WINE	7,5
<b>KIR GLACÉ</b> 1 KUGEL ZITRONENSORBET MIT CASSISLIKÖR UND CRÉMANT AUFGESPRITZT	7,5
<b>SCHWEDENEIS</b> APFELMUS, 2 KUGELN EIS (VANILLE & SALZKARAMELL), EIERLIKÖR, SAHNE	8,5
<b>EISSORTEN</b> KUGEL   BOULE   SCOOP	2,5
SCHOKOLADE <sup>(G)</sup>   VANILLE <sup>(G)</sup>   ZITRONENSORBET	
<b>SCHLAGSAHNE</b> <sup>(G)</sup> CHANTILLY   WHIPPED CREAM	1,5

# Feiern im Domaines • Geschlossene Gesellschaften

## DOMAINES SEELOUNGE

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