

# Les Classiques

„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>		29,5
6 AUSTERN FINE DE CLAIRES UND 10 CREVETTES ROSES* MIT DIP (n,h,a,j)		
6 HUÎTRES ET 10 CREVETTES ROSES   6 OYSTERS AND 10 SHRIMPS TO PEEL		
<b>AUSTERN FINE DE CLAIRES NR.2, BRETAGNE</b> (n)	6	18
HUÎTRES PERLES MONT ST. MICHEL   OYSTERS FROM BRITTANY	12	35
<b>BOUQUET DE CREVETTES ROSES MIT COCKTAILSAUCE</b> (h,a,j)	10	12,5
ROSA GARNELEN UNGESCHÄLT UND BLANCHIERT   SHRIMPS TO PEEL		

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

<b>MARSEILLER FISCHSUPPE</b>		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		
<b>ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF SALAT</b> (b,g,j)		14,5
SALADE DE CHÈVRE CHAUD / GOAT CHEESE SALAD WITH PEARS		
<b>SALAT MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN</b>		19,5
SALADE AUX SCAMPIS POELÉS   SALAD WITH SAUTEED PRAWNS		
<b>FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART * CRÈME FRAÎCHE   SPECK   ZWIEBELN</b> (b,g)		12,5
<b>FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART MIT GRATINIERTEM EMMENTALER*</b> (b,g)		13,5
<b>FLAMMKUCHEN MEDITERRAN</b>		13,5
CRÈME FRAÎCHE   HIRTENKÄSE   PFLÜCKSALAT   KIRSCHTOMATEN   OLIVEN (b,g)		
<b>FLAMMKUCHEN MEDITERRAN MIT MERGUEZ</b>		16,5
CRÈME FRAÎCHE   HIRTENKÄSE   PFLÜCKSALAT   KIRSCHTOMATEN   OLIVEN (b,g)		

## Pasta

<b>BANDNUDELN AN PARMESAN -TRÜFFELRAHMSAUCE</b> (b,g)		14,5
TAGLIATELLES À LA CRÈME AU PARMESAN ET ARÔME DE TRUFFES		
TAGLIATELLE WITH PARMESAN CREAM AND TRUFFLE ESSENCE		
<b>BANDNUDELN „MARSEILLER ART“</b> (b,h) MIT GEBRATENEN GARNELEN		19,5
TAGLIATELLE AUX SCAMPI SAUTÉS / TAGLIATELLE WITH SAUTEED SCAMPI		

## Extras

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | EXTRA SIDE DISH

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

\* ZU FLAMMKUCHEN EMPFEHLEN WIR EINEN BEILAGENSALAT

# Hauptspeisen

<b>AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT OFENGEMÜSE</b> FILET DE LOUP DE MER, LÉGUMES DU JOUR   SEA BASS FILLET WITH OVEN VEGETABLES	21,5
<b>DOMAINES' BOUILLABAISSE</b> (A,C,D,E,I,N)	26
FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE MIT MEDITERRANEM FISCH, RIESENGARNELEN, SCHARFE ROUILLESAUCE, GERIEBENEN KÄSE UND CROUTONS BOUILLABAISSE WITH MEDITERRANEAN FISH, ROUILLE SAUCE AND CROUTONS	
<b>ENTRECÔTE (ZWISCHENRIPPENSTÜCK) VOM ANGUS – RIND KURZ GEBRATEN</b> (G,I,J) <b>MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND KLEINEN SALAT</b> ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC FRITES ET SALADE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL SIRLOIN STEAK WITH HERB BUTTER, FRENCH FRIES AND SALAD	26
<b>CLASSIC BURGER VOM RIND 200 GR. *</b> (D,J) MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	14,5
<b>UMAMI BURGER</b> (D,J) AUS GEGRILLTEN PILZEN, SHITAKE UND GETROCKNETEN TOMATEN MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	12,5
<b>BURGER MIT KÄSE UND KARAMELLISIERTER BIRNE</b> (D,G,J) CHEDDAR, BLAUSCHIMMEL ODER ZIEGENKÄSE	ZZGL. 4,5

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

# Käse, Desserts & Eis

<b>DOMAINES' KÄSEAUSSWAHL</b> (B,D,G) ASSIETTE DE FROMAGES   CHEESE PLATE	AB 9,5
<b>TARTES UND KUCHEN S. TAGESANGEBOT</b> (D) GÂTEAUX ET TARTES MAISON DU JOUR   HOMEMADE TARTES AND CAKES OF THE DAY	4,5
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> (A,G)	8,5
<b>WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEN KERN VANILLEEIS UND BEERENFÜCHTEN</b> (A,D,G) MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE   CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM	9,5
<b>CAFÉ GOURMAND</b> DREIERLEI DESSERTS UND EIN ESPRESSO (A,B,D,G) 3 SMALL DESSERTS WITH AN ESPRESSO	11
<b>CAFÉ LIEGOIS – EISKAFFEE MIT 2 KUGELN VANILLEEIS</b> (G)	6,9
<b>2 KUGELN VANILLE UND MANGO-JOGHURT MIT HONIG UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN</b> VANILLA ICECREAM WITH HONEY UND CAMELIZED WALNUTS	(B,G) 6,9
<b>2 KUGELN VANILLEEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN</b> (B,G) VANILLA ICECREAM WITH HONEY UND CAMELIZED WALNUTS	7,9
<b>LEMON AND ICE</b>   2 KUGELN ZITRONENSORBET MIT CRÉMANT AUFGESPRITZT 2 BOULES DE SORBET CITRON ARROSÉ DE CRÉMANT DE BOURGOGNE / 2 SCOOPS OF LEMON SORBET WITH CRÉMANT	9,5
<b>KIR GLACÉ</b>   2 KUGELN ZITRONENSORBET MIT KIR ROYAL AUFGESPRITZT	9,5
<b>EISBECHER</b> BOULE DE GLACE (G) VANILLE   SCHOKOLADE   ERDBEERE   JOGHURT-MANGO   HASELNUSS   SALZKARAMELL   ZITRONE	KUGEL 2,3
<b>SAHNE</b> (G) <b>SCHOKOLADENSAUCE</b> (B)	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