

Les Classiques

MONTAG BIS DONNERSTAG AB 17:00 UHR | FREITAG BIS SONNTAG UND AN FEIERTAGEN AB 12:00 UHR

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

Fruits de Mer / Meeresfrüchte

PETIT PLATEAU		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		
AUSTERN FINE DE CLAIRES, BRETAGNE (n)	6	18
HUÎTRES PERLES MONT ST. MICHEL OYSTERS FROM BRITTANY	12	35
BOUQUET DE CREVETTES ROSES, MAYONNAISE (h,a,j)	10	12,5
ROSA GARNELEN UNGESCHÄLT UND BLANCHIERT SHRIMPS TO PEEL		
MOULES MARINIÈRES MIT POMMES FRITES ODER KLEINEN SALAT (n,i)		17,5
FRISCHE MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD		
MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE WITH HERBS, FRENCH FIRES OR SALAD		
MOULES POULETTE MIT POMMES FRITES ODER KLEINEN SALAT (n,i)		18,5
FRISCHE MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD UND SAHNE		
MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE WITH HERBS AND CREAM, FRENCH FIRES OR SALAD		

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

SAMTIGE KÜRBISCREMESUPPE MIT KÜRBISKERNCRUNCH		6,5
SOUPE AU POTIRON AVEC SON PESTO PUMPKINSOUP MIT SEEDS		
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT GRATINIERTEM KÄSETOAST (g,i)		9,5
SOUPE A L'OIGNON ET SON CROUTON AU FROMAGE FRENCH ONION SOUP WITH CHEESE-CROUTON		
MARSEILLER FISCHSUPPE		12,5
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		
HAUSGEMACHTE GEFLÜGELLEBERPASTETE		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		
GEBRATENE GEFLÜGELLEBER AUF SALAT MIT HIMBEERVINAIGRETTE		14,5
SALADE AUX FOIES DE VOLAILLE, VINAIGRETTE AU FRAMBOISES		
SALAD WITH CHICKEN-LIVERS, RASBERRIES VINAIGRETTE		
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART* CRÈME FRAÎCHE SPECK ZWIEBELN (b,g)		12,5
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART MIT GRATINIERTEM EMMENTALER* (b,g)		14,5
FLAMMKUCHEN ITALIENNE*		14,5
CRÈME FRAÎCHE TOMATEN MOZZARELLA RUCOLA BASILIKUMPESTO (b,g)		
FLAMMKUCHEN PROVENCALE*		14,5
CRÈME FRAÎCHE ZIEGENKÄSE RUCOLA TOMATEN OLIVEN (b,g)		

FLAMMKUCHEN MERGUEZ 19
 CRÈME FRAÎCHE | ZIEGENKÄSE | RUCOLA | TOMATEN |
 OLIVEN | 1 PAAR FRANZÖSISCHE LAMM-RINDSBRATWURST (D,G)

Hauptspeisen

CLASSIC BURGER VOM RIND 200 GR. * (D,J) 14,5
 MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN

VEGGIE BURGER AUS GEGRILLTEN SHITAKE-PILZEN (D,J) * 12,5
 MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN

BURGER MIT KÄSE (CHEDDAR ODER ZIEGENKÄSE) (D,G,J) ZZGL. 3,5

BANDNUDELN AN PARMESAN -TRÜFFELRAHMSAUCE (D,G) 16,5
 TAGLIATELLES À LA CRÈME AU PARMESAN ET ARÔME DE TRUFFES
 TAGLIATELLE WITH PARMESAN CREAM AND TRUFFLE ESSENCE

BANDNUDELN „MARSEILLER ART“ (D,H) 19,5
 MIT KIRSCHTOMATEN UND GEBRATENEN RIESENGARNELEN
 TAGLIATELLE AUX SCAMPI SAUTÉS / TAGLIATELLE WITH SAUTEED SCAMPI

AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET AN SAUCE BOUILLABAISSE MIT GLASIERTEM GEMÜSE 22
 FILET DE LOUP DE MER, LÉGUMES DU JOUR | SEA BASS FILLET WITH OVEN VEGETABLES

DOMAINES' BOUILLABAISSE (A,C,D,E,I,N) 28,5
 FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE MIT MEDITERRANEM FISCH, RIESENGARNELEN
 SCHARFE ROUILLESAUCE, GERIEBENEN KÄSE UND CROUTONS
 BOUILLABAISSE WITH MEDITERRANEAN FISH, ROUILLE SAUCE AND CROUTONS

KNUSPRIGE LANDENTE AN BRATAPFEL - CALVADOSSAUCE MIT BLAUBEER-ROTKOHL UND HAUSGEMACHTEN KARTOFFELKLÖSSEN 22
 CANARD SAUCE CALVADOS, CHOUX ROUGE ET QUENELLES DE POMME DE TERRES
 DUCK WITH CALVADOS SAUCE, RED CABBAGE, POTATO-DUMPLING

WIENER SCHNITZEL VOM WIESENKALB AN GLASIERTEM GEMÜSE 24,5
 ESCALOPE DE VEAU PANNÉE FAÇON VIENNOISE ET LEGUMES DU JOUR
 FRIED VEAL SCALLOP VIENNA STYLE WITH VEGETABLES

MEDAILLON VOM HIRSCHRÜCKEN AN PORTWEINSAUCE 32
 KLASSISCH MIT BLAUBEER-ROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSE
 ODER SAISONALEM GEMÜSE
 MÉDAILLON DE CHEVREUIL, SAUCE AU PORTO, CHOUX ROUGE ET QUENELLES DE POMMES DE TERRE OU LEGUMES DU JOUR
 | VENISONSADDLE, PORTSAUCE, RED CABBAGE AND POTATO-DUMPLING

Extras SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | EXTRA SIDE DISH

POMMES FRITES | FRENCH FRIES 4,5

KLEINER SALAT | SÜSSKARTOFFELPOMMES (J) 5,5
 PETITE SALADE | FRITES À LA PATATE DOUCE AVEC SAUCE | SWEET POTATO FRIES

OLIVEN ODER BROT (D) | **DIPS** | PAIN, OLIVES OU SAUCES 2,5

Käse

DOMAINES' FEINE KÄSEAUSWAHL (B,D,G) KLEIN 9,5
 ASSIETTE DE FROMAGES | CHEESE PLATE

GROSS 14,5

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

Desserts

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

Eisspezialitäten / Glaces / Icecream

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

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)