

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		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		
AUSTERN FINE DE CLAIRES NR.2, BRETAGNE <small>(n)</small>	6	18
HUÎTRES PERLES MONT ST. MICHEL OYSTERS FROM BRITTANY	12	35
BOUQUET DE CREVETTES ROSES MIT COCKTAILSAUCE <small>(h,a,j)</small>	10	12,5
ROSA GARNELEN UNGESCHÄLT UND BLANCHIERT SHRIMPS TO PEEL		
MOULES MARINIÈRES <small>(n,i)</small>		17,5
FRISCHE MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD		
MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE WITH HERBS		
MOULES À LA CRÈME <small>(n,i)</small>		18,5
FRISCHE MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD UND SAHNE		
MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE WITH HERBS AND CREAM		

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

MARSEILLER FISCHSUPPE		9,5
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		
ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE AUF SALAT <small>(b,g,j)</small>		14,5
SALADE DE CHÈVRE CHAUD / GOAT CHEESE SALAD		
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 <small>(b,g)</small>		12,5
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART MIT GRATINIERTEM EMMENTALER * <small>(b,g)</small>		13,5
FLAMMKUCHEN MEDITERRAN *		13,5
CRÈME FRAÎCHE HIRTENKÄSE PFLÜCKSALAT KIRSCHTOMATEN OLIVEN <small>(b,g)</small>		
FLAMMKUCHEN MEDITERRAN MIT MERGUEZ *		16,5
CRÈME FRAÎCHE HIRTENKÄSE PFLÜCKSALAT KIRSCHTOMATEN OLIVEN LAMM-RINDSBRATWURST <small>(b,g)</small>		

Extras SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | EXTRA SIDE DISH

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

* ZU FLAMMKUCHEN EMPFEHLEN WIR EINEN BEILAGENSALAT

Hauptspeisen

BANDNUDELN AN PARMESAN -TRÜFFELRAHMSAUCE (D,G) TAGLIATELLES À LA CRÈME AU PARMESAN ET ARÔME DE TRUFFES TAGLIATELLE WITH PARMESAN CREAM AND TRUFFLE ESSENCE	14,5
BANDNUDELN „MARSEILLER ART“ (D,H) MIT GEBRATENEN GARNELEN TAGLIATELLE AUX SCAMPI SAUTÉS / TAGLIATELLE WITH SAUTEED SCAMPI	19,5
AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT GLASIERTEM GEMÜSE FILET DE LOUP DE MER, LÉGUMES DU JOUR SEA BASS FILLET WITH OVEN VEGETABLES	21,5
DOMAINES' BOUILLABAISSE (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	26
KNUSPRIGE LANDENTE AN BRATAPFEL-CALVADOSSAUCE MIT BLAUBEER-ROTKOHL UND HAUSGEMACHTEN KARTOFFELKLÖSSEN CANARD SAUCE CALVADOS, CHOUX ROUGE ET QUENELLES DE POMME DE TERRES DUCK WITH CALVADOS SAUCE, RED CABBAGE, POTATO-DUMPLING	21,5
WIENER SCHNITZEL VOM WIESENKALB AN GLASIERTEM GEMÜSE ESCALOPE DE VEAU PANNÉE FAÇON VIENNOISE ET LEGUMES DU JOUR FRIED VEAL SCALLOP VIENNA STYLE WITH VEGETABLES	23,5
MEDAILLON VOM HIRSCHRÜCKEN AN PORTWEINSAUCE KLASSISCH MIT BLAUBEER-ROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSE ODER GLASIERTEM GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN 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 OR VEGETABLES	29,5
CLASSIC BURGER VOM RIND 200 GR. * (D,J) MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	14,5
BURGER MIT KÄSE UND KARAMELLISierter BIRNE (D,G,J) CHEDDAR ODER ZIEGENKÄSE	ZZGL. 3,5

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

Käse, Desserts & Eis

DOMAINES' KÄSEAUSSWAHL (B,D,G) ASSIETTE DE FROMAGES CHEESE PLATE	AB 9,5
TARTES UND KUCHEN S. TAGESANGEBOT (D) GÂTEAUX ET TARTES MAISON DU JOUR HOMEMADE TARTES AND CAKES OF THE DAY	4,5
CRÈME BRÛLÉE (A,G)	8,5
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEN KERN, VANILLEEIS UND BEERENFÜCHTEN (A,D,G) CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM	9,5
CAFÉ GOURMAND DREIERLEI DESSERTS UND EIN ESPRESSO (A,B,D,G) 3 SMALL DESSERTS WITH AN ESPRESSO	11

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