

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 (n,h,a,j)		
6 HUÎTRES ET 10 CREVETTES ROSES 6 OYSTERS AND 10 SHRIMPS TO PEEL		
AUSTERN FINE DE CLAIRES NR.2, 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 (n,i)		17,5
FRISCHE MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD		
MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE WITH HERBS		
MOULES POULETTE (n,i)		18,5
FRISCHE MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSUD UND SAHNE		
MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE WITH HERBS AND CREAM		

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

ROTE LINSENSUPPE MIT CRÈME FRAÎCHE UND FRISCHEN KORIANDER (g,i)		6,5
SOUPE DE LENTILLES CORAIL, CORIANDRE, CRÈME FRAÎCHE / RED LENTIL SOUP WITH CILANDRO AND CREAM		
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 AU 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		
GROSSE ROTE LINSENSUPPE MIT GEBRATENER GEFLÜGELLEBER (g,i)		14,5
SOUPE DE LENTILLES CORAIL AUX FOIES DE VOLAILLE RED LENTIL SOUP WITH CHICKEN LIVER		
SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT PARMESAN, TRÜFFELMAYO UND KLEINEN SALAT (g)		12,5
FRITES À LA PATATE DOUCE, PARMESAN MAYONNAISE ARÔME TRUFFES ET PETITE SALADE SWEET POTATO FRIES, PARMESAN TRUFFLE-MAYONNAISE AND SALAD		
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART * CRÈME FRAÎCHE SPECK ZWIEBELN (b,g)		12,5
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART MIT GRATINIERTEM EMMENTALER * (b,g)		13,5
FLAMMKUCHEN MEDITERRAN *		13,5
CRÈME FRAÎCHE HIRTENKÄSE RUCOLA KIRSCHTOMATEN OLIVEN (b,g)		
FLAMMKUCHEN MEDITERRAN MIT MERGUEZ *		16,5
CRÈME FRAÎCHE HIRTENKÄSE RUCOLA KIRSCHTOMATEN OLIVEN LAMM-RINDSBRATWURST (b,g)		
FLAMMKUCHEN MIT MEERESFRÜCHTEN *		17,5
CRÈME FRAÎCHE ZWIEBELN KIRSCHTOMATEN MEERESFRÜCHTE (b,g)		

* ZU FLAMMKUCHEN EMPFEHLEN WIR EINEN BEILAGENSALAT

Hauptspeisen

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) MIT GEBRATENEN GARNELEN	19,5
TAGLIATELLE AUX SCAMPI SAUTÉS / TAGLIATELLE WITH SAUTEED SCAMPI	
AUF DER HAUT GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET, SAUCE BOUILLABAISSE UND OFENGEMÜSE	24,5
FILET DE LOUP DE MER, SAUCE BOUILLABAISSE, LÉGUMES DU JOUR SEA BASS FILLET WITH 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	
COQ AU VIN - HÄHNCHEN IN ROTWEINSAUCE MIT CHAMPIGNONS UND GEMÜSE	18,5
CHICKEN BRAISED WITH WINE, MUSHROOMS AND VEGETABLES	
ENTRECÔTE (ZWISCHENRIPPENSTÜCK) VOM ANGUS-RIND KURZ GEBRATEN (G,I,J)	27,5
MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND SALAT ENTRECÔTE GRILLÉE AVEC FRITES ET SALADE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL SIRLOIN STEAK WITH HERBBUTTER, FRENCH FRIES AND SALAD	
CLASSIC BURGER VOM RIND 200 GR. * (D,J)	14,5
MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, SALAT, TOMATE, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN	
BURGER MIT KÄSE UND BIRNE (D,G,J)	ZZGL. 3,5
CHEDDAR ODER ZIEGENKÄSE	

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

Beilagen | Extras

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | EXTRA SIDE DISH

KLEINER SALAT PETITE SALADE (B,G,J)	5,5
POMMES FRITES FRENCH FRIES	4,5
SÜSSKARTOFFELPOMMES (J)	5,5
FRITES À LA PATATE DOUCE SWEET POTATO FRIES	
OLIVEN ODER BROT (D) PAIN, OLIVES	2,5
DIPS AIOLI, KRÄUTER CRÈME, MAYONNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE	

Käse & Desserts

DOMAINES' KÄSEAUSSWAHL (B,D,G)	AB 9,5
ASSIETTE DE FROMAGES CHEESE PLATE	
TARTES UND KUCHEN S. TAGESANGEBOT (D)	4,5
GÂTEAUX ET TARTES MAISON DU JOUR HOMEMADE TARTES AND CAKES OF THE DAY	
...MIT EINER KUGEL VANILLEEIS BOULE DE GLACE VANILLE (G)	+ 2,5
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	
CAFÉ GOURMAND DREIERLEI DESSERTS UND EIN ESPRESSO (A,B,D,G)	11
3 SMALL DESSERTS WITH AN ESPRESSO	
KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS UND VANILLEEIS (A,D,G)	11
CRÊPE AUTRICHIENNE COUPÉE, GLACE VANILLE ET COMPOTE DE POMMES SWEET CUT-UP EMPEROR PANCAKE WITH VANILLA ICE CREAM AND STEWED APPLES	

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