

Carte de la Saison

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

Es ist Muschelzeit!

Huîtres de Zeelande Frische Austern aus Zeeland (Nordsee) / Oysters	
6 Austern, dazu 0,1 l Glas Sauvignon Blanc auf's Haus	12,5
<i>6 Huîtres de Zeelande et un verre de sauvignon blanc offert / 6 Oysters with a glas of sauvignon blanc for free</i>	
12 Austern, dazu 0,2 l Glas Sauvignon Blanc auf's Haus	25
<i>6 Huîtres de Zeelande et un verre de sauvignon blanc offert / 6 Oysters with a glas of sauvignon blanc for free</i>	
6 überbackene Austern mit Kräuterbutter ^(i,n)	16,5
<i>6 Huîtres de Zeelande gratinés au beurre maître d'hotel / 6 with herb butter gratinated oysters</i>	
„Moules Marinières“	16,5
FrISChe Miesmuscheln in Weißweinsud, Pommes Frites oder Salat ^(n,i;j)	
<i>Moules Marinières au vin blanc avec frites ou salade verte / Mussels in whitewine sauce, french fries or salad</i>	

Vorspeisen und Zwischengerichte / Hors d'oeuvres / Starters

Rote Linsensuppe mit Kürbiskernpesto ^(i,g)	6,5
<i>Soupe de lentilles corail avec son pistou à l'huile de courge / Lentilssoup with seedpest</i>	
Rote Linsensuppe mit Merguez (Lammwurst) und Kürbiskernpesto ^(i,g)	9,5
<i>Soupe de lentilles corail, merguez et pistou à l'huile de courge / Lentilssoup with merguez and seedpesto</i>	
Rote Linsensuppe mit gebratener Geflügelleber und Kürbiskernpesto ^(i,g)	12,5
<i>Soupe de lentilles corail, foies de volaille et pistou à l'huile de courge / Lentilssoup with chicken liver and seedpesto</i>	
Marseiller Fischsuppe mit Croutons, Rouille und geriebenen Emmentaler ^(c,e;i;n)	9,5
<i>Soupe de poisson avec sa rouille, fromage rapé, croutons / Mediterranean fishsoup, rouille, grated cheese and croutons</i>	
Gebratene Geflügelleber auf saisonalen Salat ^(b;d;j)	12,5
<i>Salade de foies de volaille / Salad with chicken-livers</i>	
Salat mit überbackenen Ziegenkäse und Birnenconfit ^(b,g;j)	12,5
<i>Salade de chèvre chaud, confit de poires / Goat cheese salad with pears</i>	

Pasta

Bandnudeln an Trüffel-Parmesanrahmsauce, Salbei und Frühlingszwiebeln ^(d,g)	12,5
<i>Tagliatelles à la sauce au parmesan et arôme de truffes / Tagliatelle in a truffle essence and parmesan sauce</i>	
Ziegenfrischkäseravioli mit Gemüse steirischen Kürbiskernpesto	14,5
<i>Ravioli au chevre frais, pistou de courge / Goatcheese raviolis with pumkinpesto</i>	

Fisch / Poissons / Fish

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce,
Marktgemüse und Duftreis^(c,g;i) 15,5

Filet de sandre sauce vin blanc, légumes de saison et riz au jasmin
Sander fillet with white wine sauce, seasonal vegetables and jasmine rice

Frischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) im Ganzen gebraten
Mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln^(c) 22,5

Loup de mer entier, ratatouille, pommes de terres sautées / Grilled sea bass, ratatouille, rosemary potatoes

Domaines 'Bouillabaisse' ^(a; c; d; e; i; n)

Südfranzösische Fischsuppe mit mediterranen Fischen,
Riesengarnele, dazu scharfe Rouillesauce und Knoblauchcroutons 24,5

Bouillabaisse avec sa rouille et ses croutons / Bouillabaisse with mediterranean fish, rouille sauce and croutons

Fleisch / Viandes / Meat

Kalbsnierchen an Madeirasauce mit Champignons und Duftreis 15,5

Rognons de veaux sauce madère aux champignons et riz au jasmin / Veal kidneys with madeira sauce, mushrooms and jasmine rice

Saftiges Kotelett vom Duroc -Schwein ‚Dijoner Art‘ (Honig-Senf-sauce),
grünen Bohnen und Kartoffelgratin^(g; i; j) 16,5

Côte de porc à la dijonnaise avec ses haricots verts et pommes de terre au romarin
Pork cutlet „A la dijonnaise“ with mustard sauce, green beans and fried rosemary potatoes

Knusprige Brandenburger Landente an Calvados-Sauce mit
Bratapfel, Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen ^(a,d,g,i,l) 18,5

Canard rôti au calvados accompagné de pommes au four, de choux rouge et de quenelles de pomme de terre
Roasted duck with calvados sauce, baked apple, red cabbage and potato dumplings

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb mit Marktgemüse und Kartoffelgratin ^(a;d;g) 20,5

Escalope de veau panée façon viennoise, légumes du marché et gratin dauphinois
Fried veal scallop Vienna style with vegetables and gratinated potatoes

Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom Angus-Rind kurz gebraten mit Kräuterbutter,
grünen Bohnen und Kartoffelgratin ^(g,i,j) 22,5

*Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel * Sirloin steak with parsley butter **

Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce Blaubeer-Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen ^(a,d,g,i,l) 24,5

Filet de chevreuil avec sa sauce au porto, de choux rouge et de quenelles de pomme de terre
Fillet of Venison, Portsauce, red cabbage and potato dumplings

Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin ^(g;i) 24,5

Filet de chevreuil avec sa sauce au porto, accompagnée de légumes et de gratin dauphinois
Fillet of Venison, Portsauce, vegetables and gratinated potatoes

Oliven extra Portion ^(d) / Supplément olives / extra olives 2

Brot extra Supplément pain / extra bread 2

Käse / Fromages / Cheese

Domaines' kleine Käseauswahl / Große Käseauswahl ^(b;d;g) 7,5 /
Petite assiette de fromages / Grande assiette de fromages - Small cheese plate / Large cheese plate 12,5

Für Kids bis 12 Jahren... Pour les enfants moins de 12 ans / For children under 12 years old

Bandnudeln mit Tomatensauce und Käse ^(d;g) 7,5
Tagliatelles à la sauce tomate et fromage rapé / Tagliatelle with tomato sauce and grated cheese

Kleines St. Pierre Fischfilet mit Marktgemüse und Duftreis 9,5
Petit filet de St. Pierre accompagné de légumes et riz au jasmin
Small St. Pierre fillet with seasonal vegetables and jasmine rice

Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites ^(a;d;g) 9,5
Petite escalope de veau, légumes du marché et frites / Fried veal scallop, seasonal vegetables and french fries

Desserts (s. auch Tagesangebot)

Tarte Tatin (warmer gestürzter Apfelkuchen) mit einer Kugel Vanilleeis ^(a;g) 5,5
Tarte Tatin et glace vanille / Apple pie with vanilla ice cream

Crème brûlée ^(a;g) 6,5

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischen Früchten ^(a;d;g) 8,5
Moelleux au chocolat, glace vanille et fruits rouges / Warm chocolate cake with vanilla ice cream and fruits

Café gourmand Dreierlei Desserts und ein Espresso ^(a;b;d;g) 9,5
Gourmet coffee with 3 small desserts and an espresso

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster ^(a;d;g) 9,5
Crêpe autrichienne coupée, glace vanille et compote de prunes
Sweet cut-up pancake with raisins, vanilla ice cream and stewed plums

Schwarzer Kaiserschmarrn mit Blaubeeren und Vanilleeis ^(a;d;g) 9,5
Crêpe autrichienne coupée avec des myrtilles et une boule de glace vanille
Sweet cut-up pancake with blueberries and vanilla ice cream

