

Domaines Wochenende to go

Domaines' Speisen zum Abholen und Weintaxi



An Wochenenden, am 11. 11. 2020 und Feiertagen
brutzeln wir Ihnen mit Liebe ein paar Spezialitäten...

Bestellungen werden bis spätestens Mittwoch, 18:00 Uhr
per Whatsapp 01608544002 oder Email info@domaines-berlin.de entgegengenommen

Die Gerichte können dann Samstags und Sonntags im Restaurant am Kücheneingang
zwischen 12:00 und 18:00 Uhr abgeholt werden.

Passende Weine und Spirituosen aus unserer Weinhandlung finden Sie auf
www.domaines-berlin.de auch abholbereit im Restaurant.

Mit unserem Weintaxi liefern wir Ihnen die Tropfen auch kostenlos nachhause, sofern sie
sich auch in unserem Einzugsgebiet befinden, die Speisen je nach Kapazitäten auch.
Die Bezahlung erfolgt bei Abholung in Bar, EC- oder Kreditkarte (Master oder Visa) gerne
auch nach Vereinbarung per Vorkasse und Überweisung.

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung, Bon Appétit und natürlich Santé!
Ihr Domaines - Team

Das perfekte Geschenk - Domaines unterstützen mit Gutscheinen auf
domaines-berlin.de/online-shop oder www.atento.me

Im Müggelpark Josef-Nawrocki-Straße 22 12587 Berlin-Friedrichshagen
Domaines Weinhandel Grünstraße 13 12555 Köpenick - Altstadt Tel: 030 - 65211858
Mo - Do 12.00 - 18.30 Fr 12.00 - 19.00 Sa 11.00 - 14.00 Lieferservice.
Commerzbank Berlin DE54 1204 0000 0095 5864 00 BIC: COBADEFFXXX Strnr.:36/518/02037

Ab 2 Personen

Magret de Canard à l'Orange

2 rosa gebratene Barbarien-Entenbrüste an Orangensauce mit glasiertem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln 40,00 + Geschenk**

Jede weitere Entenbrust 18,00

Ganze Ente für 4 Personen

Knusprige Landente an Calvadosauce mit Bratapfel, Maroni,
Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

70,00 € für 4 Personen + Geschenk*

Zusätzliche Portion Ente (Brust oder Keule) mit Beilagen 16,50 €

Ganze Freilandgänse ab 4 Personen

an Bratapfel-Calvadosauce an Calvadosauce mit Bratapfel, Maroni,
Blaubeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

80,00 € für 4 Personen + Geschenk*

120,00 € für 6 Personen+ Geschenk*

Zusätzliche Gänsekeule mit Beilagen 19,50 € / Keule

4 Personen :

Saftiges Karree vom Thüringer Duroc-Schwein, Dijoner Art

mit glasiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 80,00 € + Geschenk*

zusätzliches Kotelett 16,50 €

Für 4-6 Personen, je nach Appetit

Ganze provenzalisch geschmorte Lammkeule an Thymianjus

mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin - 95,00 € + Geschenk*

Für 4-5 Personen

Ganzes Lammkarree (ca. 800 gr.) unter der Kräuterkruste

mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

120,00 € + Geschenk* - jede weitere Portion 22,50 €

*Hierzu schenken wir Ihnen eine 0,75l Flasche unseres Hausweines

«Cuvée Orélie» aus der Ardèche, rot, weiss oder rosé

** Hierzu schenken wir Ihnen eine 0,375l Flasche Bordeaux

Château Toutigeac, weiss, rosé oder rot

Unsere Quiches für 4 bis 6 Personen

Vegetarische Quiche mit Spinat und Emmentaler	22,00
Quiche Lorraine mit Zwiebeln, Speck und Emmentaler	22,00
Vegetarische Quiche mit Champignons, Zwiebeln und Bergkäse	22,00
Quiche mit Spinat und geräucherten Lachs	22,00
Vegetarische Quiche mit Ratatouillegemüse und Ziegenkäse	26,00
Vegetarische Quiche mit Ratatouillegemüse, Merguez (Lammwurst) und Ziegenkäse	28,00

Desserts

Tarte Tatin (warmer gestürzter Apfelkuchen) (6P.)	20,00
Omas Käsekuchen (8P.)	20,00
Zitronentarte (8P)	22,00

Auszug aus unserem Weinangebot

Sekt

Secco – Julia Schittler, Rheinhessen	0,75 l	6,90
Crémant de Bourgogne Brut, Paul Delane	0,75 l	12,80

Hausweine:

2019 Château de Millet, Gascogne weiss/rosé/rot	0,75 l	5,50
2019 Cuvée Orélie, Vignerons Ardechois weiss/rosé/rot	0,75 l	5,80

weiss

2019 Château Toutigeac, Sauvignon Blanc Bordeaux Superieur	0,75 l	6,50
2018 Chablis, Domaine Denis Race	0,75 l	16,00
2019 Sancerre, Les Chanterelles, Reverdy-Cadet, Loire	0,375 l 7,50	0,75 l 14,80
2017 Chardonnay, Anne de Joyeuse, Languedoc	0,75 l	6,90
2019 Grauburgunder, Schittler und Becker, Rheinhessen	0,75 l	6,50
2019 Riesling T, Martin Tesch, Nahe	0,75 l	7,90
2018 Königsschild Riesling, Martin Tesch, Nahe	0,375 l 7,95	0,75 l 14,50
2019 Deep Blue - Blanc de Noir Spätburgunder, Martin Tesch, Nahe	0,75 l	10,90
2019 Weißburgunder, Weinschwestern, Württemberg	0,75 l	11,95
2019 Grüner Veltliner DÜRNSTEIN, Pichler&Krutzler, Wachau	0,75 l	12,95
2019 Riesling PFAFFENBERG, Pichler&Krutzler, Wachau	0,75 l	22,50
2018 Johannisberger Hölle Riesling Spätlese, Trezz, Rheingau restsüss	0,75 l	9,95
2015 Sauternes Premices de Laumourette, AOC	restsüss	0,75 l 18,50

rosé

2019 Château Toutigeac, Bordeaux Superieur	0,75 l	6,50
2019 Hurlyburly, Weinschwestern, Württemberg	0,75 l	9,95

rot

2019 Côtes du Rhône, Les Vignerons Ardechois, Bio	0,75 l	7,50
2018 Malbec Cahors Clos La Coutale, AOC	0,75 l	8,50
2017 Gevrey - Chambertin, Vincent Bachelet, Bourgogne AOC	0,75 l	45,00
2019 Spätburgunder T, Martin Tesch, Nahe	0,75 l	8,90
2018 Château Toutigeac, Grande Réserve AOP	0,75 l	8,50
2015 „O“ Château Toutigeac Bordeaux AOP	0,75 l	12,50
2019 Spätburgunder T, Martin Tesch, Nahe	0,75 l	8,90
2018 Cabernet Sauvignon, Julia Schittler, Rheinhessen	0,75 l	7,80
2018 Liebe Leben Lemberger Weinschwestern, Württemberg	0,75 l	14,00

Änderungen vorbehalten.