

Domaines' Weihnachtsmenu am 25. und 26. Dezember 2022*

Menu „Gourmand“

Menü „Tradition“

Selleriecremesuppe | Birne | Zimtroutons

Knusprige Landente an Bratapfel-
Calvadossauce | Maronen | Blaubeer-Rotkohl

Hausgemachte Kartoffelklöße

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Cremiges Wirsinggemüse | Drillinge

Gebratener Sellerie | Portweinjus

Kräuterseitlinge | Kürbiskerncrunch

Vacherin | Walnuss | Armagnacpflaume

5 Gewürze - Crème brûlée

Beerenfrüchte

3-Gänge 35,00 4-Gänge 42,00

Rote Beete Suppe

orangierte Ziegenfrischkäsenocke

Kürbiskerncrunch

Wildkräutersalat | Früchteconfit mit

Gebratenen Jakobsmuscheln +7€

oder

Gebratener Foie Gras auf Röstbrot +7€

(Entenleberpastete)

Assiette Marseillaise

mediterrane Fischfilets je nach Tagesangebot | Scampi

Sauce Bouillabaisse | Fenchelgemüse | Drillinge

oder

Medaillon vom Hirschrücken an Portweinjus,

Kräuterseitlinge | Glasiertes Wurzelgemüse |

Trüffel-Kartoffel-Gratin

+ Gebratene Foie Gras auf dem Medaillon +10€

Domaines Käseauswahl | Walnuss

Armagnacpflaume

Dreierlei Dessertvariation

3-Gänge 49,00 4-Gänge 58,00

5-Gänge 74,00



Weinbegleitung 5€ pro Gang (optional)

*Reservierungszeiten: 12.00h, 13.00h (bis max. 15:30h) , 16.00h (bis max. 19:00) und ab 19:30h

Anfragen unter info@domaines-berlin.de. Änderungen vorbehalten.

* Da die Platzkapazitäten begrenzt sind, ist eine Reservierung erst nach Eingang Ihrer Anzahlung (25€/Person) möglich. Sie ist hinsichtlich der reservierten Zeit und der Anzahl der reservierten Plätze (d. h. der angekündigten Gäste) verbindlich. Sie können Ihre Reservierung jedoch bis spätestens 48 Stunden ganz oder 24 Std. teilweise vor der reservierten Zeit (d. h. hinsichtlich einzelner Plätze/Gäste) stornieren. Bei Nichterscheinen oder Stornierung am gleichen Tag wird ein Unkostenbeitrag von 25,00 € pro Person berechnet, sollten die Plätze nicht weiter vergeben werden. Wir danken für Ihr Verständnis.