

DOMAINES

BERLIN

Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember 2018*

Menu „Tradition“

Wildconsommé mit Wurzelgemüse und Trüffelrittaten

Knusprige Brandenburger Landente an Bratapfel-Maronen-Calvadosauce
mit Blaubeer-Rotkohl und Kartoffelklößen

Vacherin an Armagnacpflaumen

Crème brûlée an pochierten Pflaumen

3-Gänge 30,00 4-Gänge 36,00

Menu „Gourmand“

Tartar vom rohen Thunfisch, grüner Apfel und gebratene Foie Gras (Entenleber) an Sesamdressing
0,1 l Riesling Johannisberger Hölle 2016 restüss, Trezz

Hummerbisque

Variation von Jakobsmuscheln und St.Pierrefilet an Safransauce, Wurzelgemüse und Bandnudelnest
0,2l Château La Croix des Pins „La Noria“ 2015, AOC Ventoux Bio
oder

Medaillons vom Hirschrücken an Portweinjus mit Feigen, gebratenen Steinpilzen
und Polenta-Sellerietaler

0,2l Spätburgunder Reserve 2011, Weingut Sinß, Nahe

Französische Käseauswahl an Walnüssen und Armagnacpflaume

0,1l Gigondas 2014, Domaines Le Clos des Cazaux, AOC Rhône

Dreierlei Dessertvariation

0,1l Champagne Pol Cochet

3-Gänge 69,00 ...ohne Weinbegleitung 49,00
(Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Käse oder Nachspeise)

4-Gänge 78,00 ...ohne Weinbegleitung 58,00

5-Gänge 85,00 ...ohne Weinbegleitung 65,00

DOMAINES

BERLIN

* Aufgrund unserer geringen Platzkapazitäten ist eine verbindliche Reservierung erst nach Eingang Ihrer Anzahlung (Höhe nach Personenanzahl bitte erfragen) möglich.

Bei Nichterscheinen oder Stornierung erheben wir einen Unkostenbeitrag von 40,00 € pro Person, sollten die Plätze nicht weiter vergeben werden.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Buchbar auf Vorbestellung um 12.00 h, 13.00h , 16.00h und 20.00h

Anfragen unter 030-64091879 oder info@domaines-berlin.de

Commerzbank IBAN: DE45 1204 0000 0090 9358 00 BIC: COBADEFFXXX

Änderungen vorbehalten.