



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Alkoholfreie Specials und Aperitif

<i>Rosenzauber alkoholfreier Secco</i> <i>Jörg Geiger, Schweiz - Bio</i>	<i>Piccolo 0,2 l</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Sommerbirnen - Alkoholfreier Secco</i> <i>Jörg Geiger, Schweiz - Bio</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Cider – mit und ohne Alkohol</i> <i>Schwäbisches Wiesenobst, Geiger - Bio</i>	<i>0,33 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Pinova</i> <i>Bergapfelsaft von Kohl, Südtirol – Bio</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Wintercalville Grand Cru aus der Magnum</i> <i>Bergapfelsaft von Kohl, Südtirol – Bio</i>	<i>Fl. 1,5 l</i>	<i>48,90 €</i>
<i>Limoncello Spritz, Lillet Wildberry,</i> <i>Aperol Spritz</i>		<i>8,50 €</i>
<i>Riesling Sekt, Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Bollinger Brut Reserve</i> <i>Champagne</i>	<i>0,375 l</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Louis Leppert, Champagner</i>	<i>0,1 l</i>	<i>10,00 €</i>



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Vorspeisen

Brandenburger Fischsuppe 7,50 €
mit frischem Gemüse

Rote Beete Suppe 7,50 €

Geräucherter Lachs 12,90 €
mit Kräutervinaigrette und frischem Salat
auf einem Kartoffelpuffer

Geflämmter Ziegenkäse 10,90 €
auf Pumpernickel, mit Salatbouquet

Beilagen-Salat 6,90 €
junge Blattsalate mit Kräuter - Vinaigrette

Bruschetta, krosses Baguette 6,90 €
mit Tomaten, Knoblauchöl und Rucola

Marco's Weintipp: 2024 Cicada – Cuvée aus
Sauvignon Blanc, Viognier, Piquepoul
Domain Chante Cigale, Frankreich
0,1l 5,00 €



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Salat mit ...

... mit gegrillter Hähnchenbrust 19,90 €
junge Blattsalate mit Kräuter - Vinaigrette

... Filet vom Steinbeißer 19,90 €
junge Blattsalate mit Kräuter - Vinaigrette

Pflanzliches

Süßkartoffel – Sellerie Püree (vegan) 18,90 €
mit Roten Linsen und Wildkräutersalat

Bandnudeln mit Bärlauchpesto (vegetarisch) 14,90 €
Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Vegetarischer Burger - aus Pflanzenprotein 22,90 €
geflämmt Käsauce, Salat, Tomate ...
wahlweise mit Brioche- oder Vollkorn-Bun und Fritten

Marco's Weintipp:

2024 Chardonnay
Sacchetto, Italien
0,1l 5,00 €



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Fisch

Bandnudeln mit Lachsstreifen 22,90 €
mit frischem Gemüse in Rahmsauce

Bandnudeln 22,90 €
mit tomatisierten Knoblauch-Garnelen, Rucola und Parmesan

Forelle „Müllerin Art“ 24,90 €
mit Kräuterbutter, junge Blattsalate, Rosmarinkartoffeln

auf der Haut gebratener Zander 24,90 €
mit karamellisiertem Spitzkohl und Selleriepüree

gebratenes Lachsfilet 25,90 €
mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

Marco's Weintipp: 2024 Cicada – Cuvée aus
Sauvignon Blanc, Vioignier, Piquepoul
Domain Chante Cigale, Frankreich
0,1l 5,00 €



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

<i>Geschmorrte Hirschbäckchen</i> <i>mit Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln</i>	29,90 €
<i>Hirschgoulasch</i> <i>mit Rotkohl und Klöße</i>	28,90 €
<i>geschmorte Ochsenbäckchen</i> <i>mit Rotweinreduktion, gebuttertem Rosenkohl, Selleriepüree</i>	25,90 €
<i>gegrillte Hähnchenbrust</i> <i>mit Tomate und Mozzarella überbacken, Kartoffelkroketten und Brokkoli-Blumenkohl Gemüse</i>	25,90 €
<i>Burger "Dominsel-Style"</i> <i>Wagyu-Beef, geflämmte Käsesauce, Salat, Tomate... wahlweise mit Brioche- oder Vollkorn-Bun und Fritten</i>	26,90 €
<i>Schweinefilet vom Grill</i> <i>mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	24,90 €
<i>Wiener Schnitzel (Kalb)</i> <i>mit Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet</i>	29,90 €
<i>Marco's Weintipp:</i>	
<i>2019 Wildmuskat – Rarität aus Baden</i>	
<i>Amalienhof</i>	0,1l
	5,00 €



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Dessert

<i>Crème Brulée</i>			7,50 €
<i>laktosefreie Panna Cotta mit Beeren - Sauce</i>			6,90 €
<i>Schoko - Soufflee auf Fruchtkompott</i>			7,50 €
<i>geeiste Kaffeecreme mit Karamell - Sauce</i>			6,90 €
<i>hausgemachtes Parfait wechselnd – fragen sie unseren Service</i>			6,90 €
<i>„Heiße Liebe“ hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>			7,90 €
<i>Käsevariation mit Feigensenf</i>			15,90 €
<i>Marco's Wein Tipp:</i>	<i>2022 Scheurebe lieblich Kallstadt, Pfalz</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,90 €</i>