



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Aperitif

<i>Louis Leppert, Champagner</i>	<i>0,1l</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Mirabellengold - Alkoholfreier Secco Schwäbisches Wiesenobst, Geiger</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Limoncello Spritz</i>		<i>8,50 €</i>
<i>Lillert Wildberry</i>		<i>8,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>8,50 €</i>
<i>Winterbirnentraum - Alkoholfreier Secco Jörg Geiger, Schweiz</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sherry - Tio Pepe Palomino Fino González Byass, DO-Jerez – Spanien medium, lieblich, Santa Cristina</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Riesling Sekt, Brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Bollinger Brut Reserve Champagne</i>	<i>0,375 l</i>	<i>39,00 €</i>



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Vorspeisen

Brandenburger Fischsuppe 6,90 €
mit frischem Gemüse

Rote Beete Suppe mit Croutons 6,90 €

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum 8,90 €

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

Marco's Weintipp:

2023 Pinot Grigio

Sacchetto, Venezien

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

Marco's Weintipp: 2021 Chardonnay, Weingut Hammel, Pfalz
0,1l 5,00 €

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 €
geflämme Käsesauce, Salat, Tomate ...
wahlweise mit Brioche- oder Vollkorn-Bun und Fritten

Marco's Weintipp: 2022 Kirchenstück - Riesling
Weingut Am Kaiserbaum, Pfalz
0,1l 5,00 €



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Fisch

<i>Bandnudeln mit Lachsstreifen</i> <i>mit frischem Gemüse in Rahmsauce</i>	22,90 €
<i>Bandnudeln</i> <i>mit tomatisierten Knoblauch-Garnelen, Rucola und Parmesan</i>	22,90 €
<i>Steinbeißer</i> <i>mit karamellisierten Rote Beete Gemüse und Salatbouquet</i>	19,90 €
<i>Forelle „Müllerin Art“</i> <i>mit Kräuterbutter, junge Blattsalate, Rosmarinkartoffeln</i>	22,90 €
<i>auf der Haut gebratener Zander</i> <i>mit karamellisiertem Spitzkohl und Selleriepüree</i>	24,90 €
<i>gebratenes Lachsfilet</i> <i>mit Süßkartoffeln und Rahmwirsing</i>	25,90 €

Marco's Weintipp:

2023 Cicada

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Viognier

Rhone - Frankreich

0,1l

5,00 €



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

geschmorte Ochsenbäckchen 24,90 €
mit Rotweinreduktion, gebuttertem Rosenkohl und Selleriepüree

Rehgoulasch 24,90 €
mit hausgemachtem Rotkohl und Spätzle

Entenbraten (halbe Ente) 29,90 €
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

Burger "Dominsel-Style" 26,90 €
Wagyu-Beef, geflämte Käsesauce, Salat, Tomate...
wahlweise mit Brioche- oder Vollkorn-Bun und Fritten

Schweinefilet vom Grill 21,90 €
mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel (Kalb) 27,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet

Gegrillter Lammrücken 28,90 €
mit gebutterten Prinzessbohnen, Rosmarinkartoffeln

Marco's Weintipp: 2018 *Contraste*-Rotwein Cuvée Portugal, Douro
0,1l 5,00 €



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Steaks - aus unserem Reifeschrank.

Nur wenn der Reifegrad erreicht ist!

<i>Rumpsteak</i>	<i>Lady's Cut</i>	<i>180 Gr.</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Deutschland</i>	<i>Original</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>33,90 €</i>
<i>Entrecote</i>	<i>Original</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>33,90 €</i>
<i>Deutschland</i>			

Frisch und nicht trocken gereift

<i>Filet-Steak</i>	<i>Lady's Cut</i>	<i>180 Gr.</i>	<i>29,90 €</i>
<i>Neuseeland</i>	<i>Original</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>39,90 €</i>
<i>T-Bone Steak</i>		<i>500 Gr.</i>	<i>45,90 €</i>
<i>Filet & Entrecote am Knochen - Irland</i>			

Wir richten die Steaks mit Wedges (Kartoffelecken) und Sourcream an.

<i>Beilagen:</i>	<i>Portion Kräuterbutter</i>	<i>1,00 €</i>
	<i>Salatbeilage</i>	<i>4,00 €</i>
	<i>Pfannengemüse</i>	<i>4,00 €</i>
	<i>BBQ-Sauce</i>	<i>1,50 €</i>

Marco's Weintipp: 2017 Rioja Reserva, Covila 0,1l 5,00 €



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Dessert

Crème Brulée 6,90 €

Schoko - Soufflee 7,50 €
auf Fruchtkompott

geeiste Kaffeecreme 6,90 €
mit einer Karamell - Sauce

hausgemachtes Parfait 6,90 €
wechselnd – fragen sie unseren Service

laktosefreie Panna Cotta 6,90 €
mit Beeren - Sauce

Käsevariation 15,90 €
mit Feigensenf

Marco's Wein Tipp: 2022 *Scheurebe lieblich*
Kallstadt, Pfalz 0,2l 5,90 €