



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Vorspeisen

Brandenburger Fischsuppe 6,90 €
mit frischem Gemüse

Kürbissuppe 6,90 €

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 Weißburgunder,
Weingut Roth, Württemberg
0,1l 4,00 €



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: *2023 Elbling, Weingut Schuh Meissen, Sachsen*
0,1l 4,00 €

Pflanzliches

Kürbis – Apfel - Stampf (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: *2023 Cuvee Blanc*
Anne Closheim, Nähe
0,1l 4,00 €



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Fisch

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

Marco's Weintipp:

2023 Chardonnay

Robert Mondavi, Kalifornien, USA

0,1l 4,00 €



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

geschmorte Ochsenbäckchen 24,90 €
mit Rotweinreduktion, gebutterter Brokkoli und Selleriepüree

Burger "Dominsel-Style" 26,90 €
Wagyu-Beef, geflämmte 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: 2022 *Primitivo*
Quietum, Italien
0,1l 4,00 €



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 4,00 €



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 €