



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Vorspeisen

Brandenburger Fischsuppe 6,90 €
mit frischem Gemüse

Möhren-Inwer-Suppe 6,90 €

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

Geflämmter Ziegenkäse 10,90 €
auf Pumpernickel, mit Salatbouquet

Marco's Weintipp: 2020 *Blaue Stunde*
Weingut Kammel & Cie, Pfalz
0,1l 4,00 €



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Pflanzliches

Junge Blattsalate mit Kräuter - Vinaigrette 6,90 €

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 Grauburgunder, Beck, Rheinhessen
0,1l 4,00 €



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

Steinbeißer 19,90 €
mit karamellisierten Rote Beete Gemüse
und Salatbouquet

Forelle „Müllerin Art“ 22,90 €
mit Kräuterbutter, junge Blattsalate, Rosmarinkartoffeln

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

gebratenes Lachsfilet 25,90 €
mit frischem Blattspinat und Süßkartoffel

Marco's Weintipp: 2022 Pinot Grigio, Venezien
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 Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Geschmorte Hirschbäckchen 25,90 €
mit Rahwirsing und Salzkartoffeln

Lambraten geschmort 24,90 €
mit gebutterten grünen Bohnen und Thymian-Kartoffeln

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

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, Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

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

Gegrillter Lammrücken 28,90 €
mit gebutterten Prinzessbohnen, Rosmarinkartoffeln

Marco's Weintipp: 2021 *Black-Print.*
Marcus Schneider, Pfalz
0,1l 5,00 €



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Dessert

Crème Brulée 6,90 €

Schoko - Soufflee 7,50 €
auf Fruchtkompott

hausgemachtes Apfel Parfait 6,90 €
mit einer Karamell - Sauce

laktosefreie Panna Cotta 6,90 €
mit Beeren - Sauce

Käsevariation 15,90 €
mit Feigensenf

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