

An der Domininsel  
RESTAURANT UND WEINSALON

*Alkoholfreie Specials und Aperitif*

<i>Louis Leppert, Champagner</i>	<i>0,1l</i>	<i>10,00 €</i>
----------------------------------	-------------	----------------

<i>Limoncello Spritz</i>		<i>8,50 €</i>
--------------------------	--	---------------

<i>Lillet Wildberry</i>		<i>8,50 €</i>
-------------------------	--	---------------

<i>Aperol Spritz</i>		<i>8,50 €</i>
----------------------	--	---------------

<i>Winterbirnentraum - Alkoholfreier Secco</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Jörg Geiger, Schweiz</i>		

<i>Sherry - Tio Pepe Palomino Fino</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>González Byass, DO-Jerez – Spanien</i>		
<i>medium, lieblich, Santa Cristina</i>		

<i>Riesling Sekt, Brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50 €</i>
----------------------------	-------------	---------------

<i>Bollinger Brut Reserve</i>	<i>0,375l</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Champagne</i>		



An der Domininsel  
RESTAURANT UND WEINSALON

*Vorspeisen*

*Brandenburger Fischeuppe* 7,50 €  
*mit frischem Gemüse*

*Rote Beete Suppe* 7,50 €

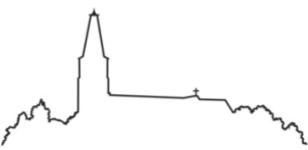
*Geräucherter Lachs* 12,90 €  
*mit Kräutervinaigrette und frischem Salat*  
*auf einem Kartoffelpuffer*

*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*

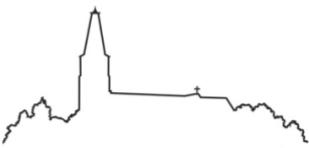
*Süßkartoffel – Sellerie Püree (vegan)* 18,90 €  
*mit Roten Linsen und Wildkräutersalat*

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

*Vegetarischer Burger - aus Pflanzenprotein* 22,90 €  
*geflämte Käsesauce, 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*

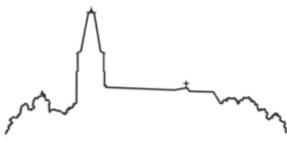
*Bandnudeln* 22,90 €  
*mit tomatisierten Knoblauch-Garnelen, Rucola und Parmesan*

*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 Domininsel  
RESTAURANT UND WEINSALON

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

*Geschmorrte Hirschbäckchen* 29,90 €  
*mit Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln*

*Hirschgoulasch* 28,90 €  
*mit Rotkohl und Klöße*

*geschmorte Ochsenbäckchen* 25,90 €  
*mit Rotweinreduktion, gebuttertem Rosenkohl, Selleriepüree*

*gegrillte Hähnchenbrust* 25,90 €  
*mit Tomate und Mozzarella überbacken,  
Kartoffelkroketten und Brokkoli-Blumenkohl Gemüse*

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

*Schweinefilet vom Grill* 24,90 €  
*mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Wiener Schnitzel (Kalb)* 29,90 €  
*mit Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet*

Marco's Weintipp: 2019 Wildmuskat – Rarität aus Baden  
Amalienhof 0,1 l 5,00 €



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

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

Beilagen:	Portion Kräuterbutter	1,00 €
	Salatbeilage	4,00 €
	Pfannengemüse	4,00 €
	BBQ-Sauce	1,50 €

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



# An der Domininsel

RESTAURANT UND WEINSALON

## *Dessert*

*Crème Brulée* 7,50 €

*laktosefreie Panna Cotta* 6,90 €  
*mit Beeren - Sauce*

*Schoko - Soufflee* 7,50 €  
*auf Fruchtkompott*

*geeiste Kaffeecreme*  
*mit Karamell - Sauce* 6,90 €

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

*„Heiße Liebe“* 7,90 €  
*hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

*Käsevariation* 15,90 €  
*mit Feigensenf*

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