



An der Dominsel

RESTAURANT UND WEINSALON

Alkoholfreie Specials und Aperitif

Louis Leppert, Champagner 0,1l 10,00 €

Limoncello Spritz 8,50 €

Lillet Wildberry 8,50 €

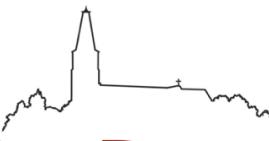
Aperol Spritz 8,50 €

Winterbirnentraum - Alkoholfreier Secco 0,1l 4,50 €
Jörg Geiger, Schweiz

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

Riesling Sekt, Brut 0,1l 4,50 €

Bollinger Brut Reserve 0,375l 45,00 €
Champagne



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

Geflämpter Ziegenkäse 10,90 €
auf Pumpernickel, mit Salatbouquet

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

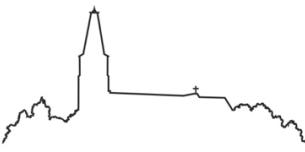
Bruschetta, krosses Baguette 6,90 €
mit Tomaten, Knoblauchöl und Rucola

Marco's Weintipp: 2024 Cicada – Cuvée aus

Sauvignon Blanc, Viognier, Piquepoul

Domain Chante Cigale, Frankreich

0,1l 5,00 €



An der Dominsel

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

Marco's Weintipp:

2024 Chardonnay
Sacchetto, Italien
0,7l 5,00 €



An der Dominsel

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

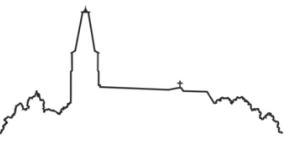
gebratenes Lachsfilet 25,90 €
mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

Marco's Weintipp: 2024 Cicada – Cuvée aus

Sauvignon Blanc, Viognier, Piquepoul

Domain Chante Cigale, Frankreich

0,1l 5,00 €



An der Dominsel

RESTAURANT UND WEINSALON

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

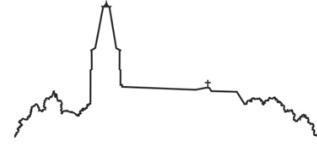
<i>Filet-Steak</i>	<i>Lady's Cut</i>	<i>180 Gr.</i>	<i>29,90 €</i>
<i>Neuseeland</i>	<i>Original</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>39,90 €</i>

<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*
0,7l *5,00 €*



An der Dominsel

RESTAURANT UND WEINSALON

Dessert

Crème Brûlée 7,50 €

laktosefreie Panna Cotta 6,90 €
mit Beeren - Sauce

Schoko - Soufflée 7,50 €
auf Fruchtkompott

geeiste Kaffeecreme 6,90 €
mit Karamell - Sauce

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 0,2 l 5,90 €