



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Tio Pepe Sherry</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00 €</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>Riesling Sekt,</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Bollinger Brut Reserve Champagne</i>	<i>0,375 l</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Louis Leppert, Champagner</i>	<i>0,1 l</i>	<i>10,00 €</i>



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Alkoholfreie Specials

<i>Rosenzauber alkoholfreier Secco</i> <i>Jörg Geiger, Schweiz - Bio</i>	<i>Piccolo 0,2 l</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Frühlingsduft - Alkoholfreier Secco</i> <i>Jörg Geiger, Schweiz - Bio</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Infinitea Rooibos Tea - Secco - 0,00 %</i> <i>Entalkoholisierter Chardonnay mit Rooibos-Aromen</i> <i>Weingut St. Antony - Rheinhessen</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Infinitea Black Tea - Secco - 0,00 %</i> <i>Entalkoholisierter Chardonnay mit Schwarz Tee-Aromen</i> <i>Weingut St. Antony - Rheinhessen</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Rosé alkoholfrei „Chapeau“</i> <i>Merlot, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz</i>	<i>0,1 l</i> <i>0,75 l</i>	<i>4,00 €</i> <i>28,00 €</i>
<i>Cider - mit und ohne Alkohol</i> <i>Schwäbisches Wiesenobst, Geiger - Bio</i>	<i>0,33 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Pinova</i> <i>Bergapfelsaft von Kohl, Südtirol - Bio</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>16,90 €</i>



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Vorspeisen

Brandenburger Fischsuppe 7,50 €
mit frischem Gemüse

Möhren-Ingwer Süppchen 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

Begleitung

Alkoholfrei: *Infinitea „The Duke of Blacktea“ Bio* 0,1l – 4,00 €
Fermentierter Schwarztee mit feiner Perlage und herber Note.

Alkoholisch: *2023 Müller-Thurgau, trocken (Bio)* 0,1l – 4,00 €
Hammel & Cie, Pfalz



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

Begleitung

Alkoholfrei: *Sauvignon Blanc - Kolonne Null* 0,1l - 4,00 €
typische Schiefer-Mineralität und feine Säure.

Alkoholisch: *2023 „Tage wie dieser“ Riesling (Bio)* 0,1l - 4,00 €
Hammel & Cie, Pfalz



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>Forelle „Müllerin Art“</i> <i>mit Kräuterbutter, junge Blattsalate, Rosmarinkartoffeln</i>	<i>24,90 €</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 jungem Blattspinat und Süßkartoffeln</i>	<i>25,90 €</i>

Begleitung

<i>Alkoholfrei:</i>	<i>Pinot Gris (Grauburgunder) alkoholfrei</i>	<i>0,1l - 4,00 €</i>
	<i>Trocken, mineralisch, feine Würze.</i>	
	<i>St. Antony</i>	
<i>Alkoholisch:</i>	<i>2023 Elbling (Bio), trocken</i>	<i>0,1l - 4,00 €</i>
	<i>Trocken mit frischer Leichtigkeit</i>	
	<i>Weingut Schuh, Sachsen</i>	



An der Dominsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Lambraten 25,90 €
gebutterten Bohnen und Petersilienkartoffeln

gegrillter Lammrücken 29,90 €
mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

geschmorte Ochsenbäckchen 25,90 €
mit Rotweinreduktion, Brokkoli und Selleriepüree

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

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

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

Gegrilltes Rumpsteak (Dry Aged) 250 Gr. 35,90 €
mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Wedges

Begleitung

Alkoholfrei: *Tempranillo - Kolonne Null* 0,1l - 4,00 €
Würzig, rauchig, dunkle Pflaume.

Alkoholisch: *2018 Bariton Reserve, Cabernet Sauvignon.* 0,1l - 5,00 €
*Rioja-Style, intensiv, würzig, beerig
Amalienhof, Württemberg*



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 6,90 €
mit Karamell - Sauce

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

Käsevariation 15,90 €
mit Feigensenf

Begleitung

Alkoholfrei: *Frühlingsduft, Secco* 0,1l - 4,90 €
Geiger, Schweiz

Alkoholisch: *2018 Eiswein vom Spätburgunder, lieblich*
Albert Glas, Pfalz 0,1l - 5,00 €



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Kindergerichte

Räuberteller 0,00 €

Das Beste von Mama und Papas-Teller

Pommes frites 4,90 €

Rot – weiß

Nudeln mit Tomatensauce 7,90 €

Kleines Schweineschnitzel 9,50 €

Pommes frites / Ketchup

3 Kartoffelpuffer 7,90 €

mit Apfelmus

gebratenes Lachsfilet 9,90 €

Kräutersauce / Kartoffeln

Begleitung

Naturtrüber Apfelsaft 0,2 l – 3,50 €

Bauer Fruschtsäfte, Bad Liebenwerda