



An der Dominsel  
RESTAURANT UND WEINSALON

*Vorspeisen*

*Brandenburger Fischsuppe* 6,90 €  
*mit frischem Gemüse*

*Rote Bete Suppe mit Croutons* 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 *Elbling*  
*Weingut Schuh, Sachsen* 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 Silvaner, Knewitz, 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 Rahmwirsing 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 &amp; 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, Govila 0,1l 4,00 €*



An der Dominsel  
RESTAURANT UND WEINSALON

<i>Geschmorte Hirschbäckchen</i> <i>mit Rotkohl und Salzkartoffeln</i>	25,90 €
<i>Burger "Dominsel-Style"</i> <i>Wagyu-Beef, geflämte Käsesauce, Salat, Tomate...</i> <i>Wahlweise mit Brioche- oder Vollkorn Bun und Fritten</i>	26,90 €
<i>Hirschgoulasch</i> <i>Rotkohl und Spätzle</i>	25,90 €
<i>Schweinefilet vom Grill</i> <i>mit Kräuterbutter, Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	21,90 €
<i>Wiener Schnitzel (Kalb)</i> <i>mit Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet</i>	27,90 €
<i>geschmorte Ochsenbäckchen</i> <i>mit Rotweinreduktion, gebutterter Rosenkohl und Selleriepüree</i>	24,90 €
<i>Entenbraten (halbe Ente)</i> <i>mit Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	29,90 €

*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 Frucht Parfait* 6,90 €  
*mit einer fruchtigen Sauce*

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

*Käsevariation* 15,90 €  
*mit Feigensenf*

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