



An der Domininsel

RESTAURANT UND WEINSALON

Aperitif

<i>Tiojito</i> <i>fruchtig-frischer Aperitif</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Rotfruchtig – Kirsche und Johannisbeere alkoholfrei</i> <i>oder</i> <i>Birnentraum, alkoholfrei</i> <i>Manufaktur Geiger - Schweiz</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sherry - Tio Pepe Palomino Fino</i> <i>González Byass, D.O. Jerez – Spanien</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Sherry, medium, lieblich</i> <i>Croft, Santa Cristina</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Riesling Sekt, Brut</i> <i>Gebrüder Ludwig, Mosel</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Bollinger Spezial Cuvée Brut</i> <i>Champagne, Frankreich</i>	<i>0,375 l</i>	<i>39,00 €</i>

Suppen – Vorspeisen - Vegetarisch

Brandenburger Fischsuppe 5,90 €
mit frischem Gemüse

Marco's Weintipp: 2018 Riesling Kabinett feinherb,
Kilian Franzen, Bremm
0,1l 4,00 €

junge Blattsalate mit Kräuter - Vinaigrette 5,00 €

junge Blattsalate
mit Kräuter - Vinaigrette
gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,90 €

geräucherter Lachs 8,90 €
mit Kräutervinaigrette und frischem Salat
auf einem Kartoffelpuffer

Geflämmter Ziegenkäse 8,90 €
auf Pumpernickel, mit Salatbouquet

Bandnudeln mit Bärlauchpesto,
Kirschtomaten und Rauke 10,90 €

Burrata (italienischer Frischkäse)
mit Wildkräutersalat, Rauke,
Kirschtomaten und Balsamiko 9,90 €

Marco's Weintipp: 2017 Saumur blanc
Chenin Blanc – Langlois Chateau-Loire
0,1l 4,00 €

Fisch

Bandnudeln mit Lachsstreifen 14,90 €
mit frischem Gemüse in Rahmsauce

Forelle Müllerin Art 14,90 €
mit Kräuterbutter, junge Blattsalate, Rosmarinkartoffeln

auf der Haut gebratener Zander 17,90 €
mit karamellisiertem Spitzkohl und Selleriepüree

gebratenes Lachsfilet 17,50 €
mit Spinat und Süßkartoffel

Wallerfilet (Wels)
auf Rote Beete Ragout und junge Blattsalate 19,90 €

Marco's Weintipp: *2016 Riesling Alte Reben*
 Weingut Van Volxem - Saar
 0,1l 4,00 €

Matjes „Hausfrauen Art“
Remoulade, Kartoffeln und Salatbouquet 12,90 €

Matjes „Nordisch“
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 12,90 €

Marco's Tipp: *Lübzer Pils* 0,33l 3,30 €



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

*Steaks - aus unserem Reifeschrank.
Nur wenn der Reifegrad erreicht ist!*

<i>Rumpsteak</i>	<i>Lady's Cut 1</i>	<i>80 Gr.</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Feersisch - Deutschland</i>	<i>Original</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Entrecote</i>	<i>Original</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Feersisch - Deutschland</i>			
<i>Tomahawk - Steak</i>	<i>Für 2 Personen</i>	<i>1100 Gr.</i>	<i>89,00 €</i>
<i>Irland</i>			

Marco's Weintipp: 2017 Finca San Martin, Rioja Crianza
0,1l 4,00 €

Frisch und nicht trocken gereift

<i>Filet-Steak</i>	<i>Lady's Cut</i>	<i>180 Gr.</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Neuseeland</i>	<i>Original</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>35,90 €</i>
<i>T-Bone Steak</i>		<i>500 Gr.</i>	<i>39,00 €</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: 2018 Chardonnay, Friedrich Becker, Pfalz
0,1l 4,00 €

Fleisch

Schweinefilet vom Grill 15,90 €
mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Schweine – Schnitzel 13,90 €
mit Pfannengemüse und Pommes

Wiener Schnitzel (Kalb)
mit Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet 19,90 €

Marco's Weintipp: 2017 Edition "An der Dominsel"
Blaifränkisch Weingut Roth, Württemberg
0,1 l 4,00 €

Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen
mit frischem Gemüse in deftiger Sauce 14,90 €

geschmorte Ochsenbäckchen 16,90 €
mit Rotweinreduktion, Brokkoli und Selleriepüree

Marco's Weintipp: 2018 Primitivo di Salento.
Il Muri, Apulien
0,1 l 4,00 €

Desserts

Crème Brulée 5,90 €

*geeiste Espresso-Crème
mit Kirschsauce* 5,90 €

*Schoko - Soufflee
auf Fruchtkompott* 6,50 €

*Käseküchlein im Glas
mit Erdbeer-Orangensauce* 4,90 €

Käsevariation von Bennys Käsewagen 14,90 €
mit Traubensenf
Christera AOP, Bio Camembert (Thüringen)
Rocchetta AOP, Gruyere AOP, Forme d'ambert AOP

Marco's Weintipp: 2018 Traminer lieblich, Weingut Schuh, Sachsen
Pfalz 0,1l 4,00 €

Die Liste der Zusatzstoffe ist an der Theke einzusehen.