



An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Tomatensuppe mit frischen Tortellini

5,90 €

Frische Ravioli mit Steinpilzfüllung und Käsesauce

13,90 €

Marco's Weintipp: 2016 Chardonnay, Robert Mondavi, Kalifornien USA
0,1l 3,50 €

Gänsekeule mit Kartoffelklößen und Rotkohl

18,90

*Braten von der Sherry Valley Ente
mit Kartoffelklößen und Rotkohl*

18,90 €

Rinderroulade

mit Möhrengemüse und Kartoffelstampf

13,90 €

Marco's Weintipp: 2014 Spätburgunder SL, Weingut Landmann, Baden
0,1l 3,50 €

Hüftsteak vom Lavasteingrill (300 gr.)

mit geschmolzenen Tomaten und Rosmarinkartoffeln

22,90 €

Marco's Tipp: Bio Brandenburger Pils, Beetzsee Brauerei
0,5l 6,00 €

Suppe und Vorspeisen

*Brandenburger Fischsuppe
mit frischem Gemüse* 4,90 €

*Rosa gegarter Kalbsrücken
an einer Thunfisch-Käpersauce
mit Blattsalaten (Vitello Tonnato)* 7,90 €

*Gratinierter Ziegenkäse
auf Pumpernickel und Honig
mit Saisonsalaten* 7,50 €

*Geräucherter Lachs
mit Kräutervinaigrette und frischem Salat
auf einem Kartoffelpuffer* 7,90 €

*Kleines Schweinefilet
mit Sauerrahm und frischem Salat
auf einem Kartoffelpuffer* 7,90 €

*Marco's Weintipp: 2016 Pinot Grigio, Sacchetto, Piemont, Italien
0,1l 3,50 €*

Vegetarisch/ Vegan

*Pikantes Süßkartoffel – Sellerie – Püree
auf einem Linsen-Salat-Bett v* 9,90 €

*Bandnudeln mit frischem Gemüse
in Olivenöl* 8,90 €

*Marco's Weintipp: 2017 Riesling, trocken
Gebrüder Ludwig, Mosel
0,1l 3,50 €*

Fisch

*Forelle Müllerin Art
mit Kräuterbutter, Salat der Saison
und Rosmarinkartoffeln* 14,90 €

*auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf karamellisiertem Spitzkohl und Selleriepüree* 17,90 €

*gebratenes Lachsfilet
auf frischem Blattspinat und Süßkartoffel* 17,50 €

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

*Marco's Weintipp: 2016 Der Müller – Bocksbeutel-Connection,
Augustin, Franken
0,1l 3,50 €*

Fleisch

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

Schweinefilet vom Lavasteingrill 14,90 €
mit Kräuterbutter, Marktgemüse und
Rosmarinkartoffeln

gegrilltes Rumpsteak 19,90 €
mit Kräuterbutter, frischem Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln

Schweine – Schnitzel
mit Pfannengemüse und Pommes 13,90 €

Marco's Weintipp: 2016 Syrah, Feudo Arancio, Sizilien
0,1l 3,50 €

geschmorte Ochsenbäckchen 16,90 €
mit Rotweinreduktion, gebuttertem Broccoli
und Selleriepüree

Bandnudeln mit Schweinefilet 13,90 €
in deftiger Sauce mit frischem Gemüse

Marco's Weintipp: 2013 Merlot
Leopadr's Leap, Südafrika
0,1l 3,50 €

Desserts

<i>Käsevariation von Bennys Käsewagen mit Traubensenf Christera AOP, Bio Camembert (Thüringen) Rocchetta AOP, Gruyere AOP, Forme d'ambert AOP</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Espresso mit Ulrike's frischem Macaron mit verschiedenen Füllungen</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Crème Brûlée</i>	<i>5,90 €</i>
<i>hausgemachtes Schokoladen-Küchlein mit Birnenkompott</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Ulrike's Käsekuchen-Eis auf Birnenkompott</i>	<i>5,50 €</i>
<i>gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Schwedeneisbecher Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Eis mit heißen Kirschen und Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Marco's Weintipp: 2016 Scheurebe 2BA, lieblich, WG Kallstadt, Pfalz, 0,2l 4,90 €</i>	

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene ist am Tresen einzusehen.