

An der Domininsel
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 Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Alkoholfreie Specials

„Emmy's Sommer Spezial, alkoholfrei *8,90 €*
Sommerlich frisch mit leichter bitterer Note

Rosenzauber alkoholfreier Secco *Piccolo 0,2 l* *8,90 €*
Jörg Geiger, Schweiz - Bio

Sommerbirne - Alkoholfreier Secco *0,1 l* *4,90 €*
Jörg Geiger, Schweiz – Bio

Infinitea Rooibos Tea – Secco - 0,00 % *0,1 l* *4,90 €*
Entalkoholisierter Chardonnay mit Rooibos-Aromen
Weingut St. Antony – Rheinhessen

Rosé alkoholfrei „Chapeau“ *0,1 l* *4,00 €*
Merlot, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz *0,75 l.* *28,00 €*

Cider – mit und ohne Alkohol *0,33 l* *5,90 €*
Schwäbisches Wiesenobst, Geiger - Bio

Pinova *Fl. 0,75 l.* *16,90 €*
Bergapfelsaft von Kohl, Südtirol – Bio

An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Vorspeisen

Brandenburger Fischeuppe 7,50 €
mit frischem Gemüse

Burrata 12,90 €
auf Tomaten Carpaccio, mit Balsamico und Pfirsich

Geräucherter Lachs 12,90 €
mit Kräutervinaigrette und frischem Salat
auf einem Kartoffelpuffer

Geflämmter Ziegenkäse 10,90 €
auf Pumpernickel, mit Salatbouquet

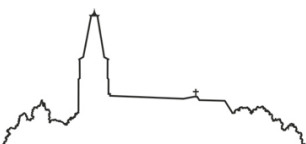
Beilagen-Salat 6,90 €
junge Blattsalate mit Kräuter - Vinaigrette

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

Begleitung

Alkoholfrei: *Infinitea Rooibos Tea – Secco - 0,00 %* 0,1l 4,90 €
Entalkoholisierter Chardonnay mit Rooibos-Aromen
Weingut St. Antony – Rheinhessen

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



An der Domininsel

RESTAURANT UND WEINSALON

Salat 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

Bandnudeln mit Burrata 22,90 €
mit mediterranem Gemüse in Olivenöl

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 €
Kammel & Cie, Pfalz

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

Forelle „Müllerin Art“ 24,90 €
mit Kräuterbutter, junge Blattsalate, Rosmarinkartoffeln

auf der Haut gebratener Lander 24,90 €
mit karamellisiertem Spitzkohl und Selleriepüree

gebratenes Lachsfilet 25,90 €
mit jungem Blattspinat und Süßkartoffeln

Begleitung

Alkoholfrei: *Pinot Gris (Grauburgunder) alkoholfrei* 0,1l - 4,00 €
Trocken, mineralisch, feine Würze.
St. Antony

Alkoholisch: *2023 Elbling (Bio), trocken* 0,1l - 4,00 €
Trocken mit frischer Leichtigkeit
Weingut Schuh, Sachsen

Fleischgerichte

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

Rinderfilet vom Grill 200 Gr. 38,90 €
mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Wedges

Begleitung

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

Alkoholisch: *2019 Lemberger "Bunter Mergel".* 0,1 l - 5,00 €
Trocken und fruchtig
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
mit Karamell - Sauce 6,90 €

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

Käsevariation 15,90 €
mit Feigensenf

Begleitung

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

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

An der Domininsel
RESTAURANT UND WEINSALON

Kindergeschichte

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 Fruchtsäfte, Bad Liebenwerda