Sie möchten einen Geburtstag, ein
Familienfest oder eine Pensionierung feiern?

Unser Stammtisch ist der bevorzugte Tisch für Gruppen für
alle familiären und beruflichen Veranstaltungen

Mahlzeit mit kostenloser Besichtigung, nur für Gruppen
Ab 20 Personen. Von Mittwoch bis Sonntagmittag auf
Reservierung

Kontaktieren Sie uns, um zu entdecken
unsere maßgeschneiderten Vorschläge.

Reservieren Sie Ihren Tisch auf unserer Website
lucien-doriath.fr oder unter +33 (0) 3 88 47 98 98

MAISON
DORIATH

Die Karte

La Table du Domaine

Küche des Marktes und Variationen rund um die Ente.

Im Laufe der Rezepte entdecken Sie den Reichtum
einer schönen regionalen Küche, die aus der Inspiration von
unserer Küchenchefs Marc Wendling und Cory Bolzanello
entstanden ist.

Eine Weinkarte, sorgfältig zusammengestellt wurde, bietet Ihnen
die Möglichkeit, Speisen und Weine so zu kombinieren, dass Ihre
Mahlzeiten und Abendessen zu einzigartigen und köstlichen
Momenten werden.

Unsere Küchenchefs verraten Ihnen ihre Küchengeheimnisse. Sie
werden die feinen Rezepte und die Beherrschung des Weins
entdecken.
eines einzigartigen Produkts.

Mehr als ein Restaurant... ein Ort für Feinschmecker.

MAISON
DORIATH

Apéritifs

Feigen gefüllt mit Foie Gras (ein Stück)		4 €
1/2 Flasche Crémant		19 €
1/2 Flasche Champagne		30 €
Cocktail du moment		10 €
Apéritif "Maison"	12.5cl	8 €
Crémant	12.5cl	7 €
Kir royal Schwarze Johannisbeere/Brombeere/Himbeere/ Sauerkirsche/Weinbergpfirsich	12 cl	8 €
Kir schwarze Johannisbeere/Brombeere/Himbeere/ Sauerkirsche/Weinbergpfirsich	10 cl	6 €
Porto blanc ou rouge	4 cl	5 €
Campari - Martini blanc ou rouge	4 cl	5 €
Ricard	4 cl	5 €
Suze	4 cl	5 €
Get 27	4 cl	5 €
Baileys	4 cl	5 €

Bières

Vom Fass :		
Kronenbourg 1664, Obernai	25 cl	3,5 €
Picon / Cynar (mit oder nicht Zitron)	25 cl	4.5 €
Panaché / Monaco	25 cl	3.70 €
Flasche :		
Kronenbourg 1664, Obernai	33 cl	5.40 €
Perle Blanche, Strasbourg	33 cl	5 €
Perle IPA bio, Strasbourg	33 cl	5.40 €
Saint Pierre blonde bio , Saint Pierre	50 cl	7 €
Perle sans alcool, Strasbourg	33 cl	5.40 €
Triple blonde brasserie 3 Mâts, Strasbourg	33 cl	5.40 €

Digestifs

Cognac Camus VS0P	4 cl	8 €
Cognac XO	4 cl	12 €
Bas - Armagnac Delord 25 ans	4 cl	9 €
Calvados Garnier	4 cl	9 €
Rhum : Diplomatico / Botran 15 ans / Baie des trésors / Agricole Martinique	4 cl	9 €
Whisky Speyside, Aberlour, 10 ans	4 cl	8 €
Whisky Highland Sky, Talisker, 10 ans	4 cl	10 €
Whisky Highland, Oban, 14 ans	4 cl	13 €
Whisky île d'Islay, Lagavulin, 16 ans	4 cl	14 €
Irlande, Paddy	4 cl	6 €
Etats-unis, Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	11 €
Japon, Nikka, From Barrel	4 cl	12 €
Bombay Sapphire	4 cl	8 €
Hendricks	4 cl	9 €
Saïgon Baigur	4 cl	10 €
Monkey 47	4 cl	11 €
Koval	4 cl	14 €
Chartreuse Verte	4 cl	9 €
Chartreuse jaune MOF	4 cl	10 €
Eau de vie Distillerie Hagmeyer	4 cl	8 €

Gewurztraminer marc / Mirabelle / Quetsche
Kirsche / Himbeere / Williamsbirne / Alte Pflaume

Zusätzliche Garnitur:

Gebratenes Entenleber (klein) : 12€
Gebratenes Entenleber (groß) : 15€

Knackiger grüner Salat / geröstete Grenaille-Kartoffeln / aktuelles Gemüse : 5€
Geriebene Trüffel (je nach Kurs)

Thé et café

Expresso / Ristretto	3,00€
Expresso decaféiné	3.50€
Doppelt expresso	4.50€
Grand café	4,00€
Macchiato	3.70€
Cappuccino (Milchschaum)	4.70€
Viennois (Schlagsahne)	4.50€
Latte Macchiato	4.70€
Thé ou Infusion Dammann	4,00€
Irish Coffee	9,00€
Supplément lait / crème	0.20€

Nettopreise im €, ink. Service

Menu Gastronomische

Gebratenes Entenleber,
Gepresster Foie Gras mit Pilzen,
Feigen-Chutney

Gebratene Entenbrust mit Honig und Ingwer,
knusprige Polenta, Wurzelgemüse

Schokoladige Köstlichkeit, Stückchen von
kandierten Kastanien,
Mandarinen-Sorbet

40€

Für Änderungen wird eine zusätzliche Gebühr erhoben
Die Liste unserer Allergene ist auf Anfrage erhältlich

Die Karte

DIE VORSPEISEN 19 €

Entenleber Scheibe, Apfel-Birnen-Gel
Duo von Entenleber mit Feigen-Chutney
Trio von Entenleber mit Feigen-Chutney
Perfektes Ei, getrocknete Entenbrust, cremige Kürbis, gewürfelte Foie gras
Lachs - Gravlax, gemischter Salat, Apfel-Birnen-Gel

Unsere Foie Gras wird in verschiedenen Backformen
und Textur serviert, Begleitung des Moment.

DIE HAUPTGERICHTE 24 €

Gebratenes Entenleber, geröstete kartoffeln, Entenjus und Mesclun Salat
Entenkeule 18H, Nudeln, Gemüse-Wok
Entenbrust, hausgemachte Spätzle, Sauce nach Wahl (Fleischsäfte oder Foie gras)
Vol au Vent
"Gebratene Entenleber, Entenbrust, Entekeule, Knödel, Gemüse"+ 4€
Iberische Schweinebrust, knusprige Polenta, Wurzelgemüse +5€
Zander, dünne Nudeln, Riesling-Soße
Vegetarisches Gericht auf Anfrage erhältlich

DESSERTS 10 €

Schokoladige Köstlichkeit, Stückchen von kandierten Kastanien, Mandarinen-Sorbet
Rum-Baba Diplomatico
Hausgemacht Crème Brulée / Vanille aus Madagaskar / Eiscreme
Pavlova mit exotischen Früchten, Vanillecreme aus Madagaskar

Unsere Gerichte werden aus frischen, lokalen und saisonalen Produkten zubereitet, was einige Änderungen und Anpassungen mit sich bringen kann, wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

À-la-carte-Gerichte täglich außer an Sonn- und Feiertagen und mit speziellen Menüs. Für Änderungen wird eine zusätzliche Gebühr erhoben.

Menü des Tages 19 €

Vorspeise + Hauptgericht + Dessert

Mittags von Mittwoch bis Freitag

Kindermenü 13 €

Dünne Scheiben Entenbrust,
Aktuelle Garnitur + 1 Kugel Eis

bis zu 12 Jahren

Speise- und Weinbegleitung 21 €

Lassen Sie sich von unserem Sommelier führen
Aperitif, 2 Gläser Wein, Kaffee

Der saisonale Trüffel
Schmelzen Sie für den Trüffel?
Unsere Köche verfeinern Ihre Gerichte auf
Wunsch mit einem geriebenen Trüffel der Saison.
Der Preis variiert je nach Preis des Trüffels