

Liebe Gäste,

*Für "Anno Domini" kaufen wir nur die beste Ware,
welche mit Liebe und Sorgfalt zubereitet wird.*

*Sie haben die Wahl zwischen erstklassigen
spanischen, italienischen und französischen Weinen,
sowie bekannten Aperitifs, Liköre und Cognacs.*

*Jacques Fruyol und sein Team
danken Ihnen für Ihren Besuch und werden
ihr Möglichstes tun um Sie zufrieden zu stellen.*

Guten Appetit!

Eine Karte mit enthaltenen Allergenen steht zu Ihrer Verfügung

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Kir 3,80

Schwarzer Johannisbeerlikör mit Weißwein

Kir Royal 4,50

Schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt

Kir Anno Domini 7,95

Schwarzer Johannisbeerlikör mit Champagner

Hausgemachte Suppen

Überbackene Zwiebelsuppe nach Lyoner Art 6,25

Grüne Spargelrahmsuppe mit Sahnehäubchen 5,95

Langusten-Bisque 8,95

Schmackhafte Langustencremesuppe mit Sahnehäubchen und Kaviar

MwSt inbegriffen

Bruschetta caprese (4 Stück) 2,90

*Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum pikant belegt,
mit Mozzarella gratiniert und Oregano bestreut*

Knuspriges Brötchen mit Knoblauchbutter gefüllt 2,50

Brötchen mit Aioli (Knoblauchmayonnaise) 1,85

Brötchen und Butter 1,25

Salate

Bunter Salat 10,10

*FrISChe Salatblätter mit Rohkost, Thunfisch und hartgekochtem Ei,
mit schmackhaftem Dressing angemacht*

Salat Caprese 8,25

*Echter italienischer Mozzarella Käse, reife Tomatenspalten und Basilikum
mit extra vergine Olivenöl, Balsamessig aus Modena und Oregano*

Salat Brasilia 11,10

*FrISChe junge Salatblätter mit Palmherzen, Maiskörnern,
Garnelenschwänzchen, Mangostreifen und hartgekochtem Ei garniert.
Mit feinem Dressing des Hauses angemacht*

Salat mit Hühnerleberchen 8,75

*FrISChe Salatblätter, geschwenkte Austernpilze mit Knoblauch und Petersilie,
gebratene Hühnerleberchen mit Sherryessigjus*

Salat Lucullus 14,20

*FrISChe Salatblätter und Feldsalat
mit einer Scheibe Entenleber in der Pfanne gebraten,
geschwenkten Steinpilzen mit Pinienkernen,
dazu Wachteleier und Kirschtomaten*

Kalte Vorspeisen

*Norwegischer Räucherlachs 13,10
dazu Sahnemeerrettich und Toastbrot*

*Avocadomousse mit Garnelenschwänzen 12,90
Cocktailsauce und Toastbrot*

*Carpaccio aus Rinderfilet 12,90
mit extra vergine Olivenöl, Parmesanraspeln,
Sellerie und frischen Champignonscheiben*

*Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) 13,10
mit Parmesanraspeln, Rucola und Kirschtomaten*

*Foie gras mi-cuit von der Ente 15,25
mit Salatbukett, Quittengelee und Toastbrot*

Zum Foie gras, kalt oder warm, empfehlen wir Ihnen ein Glas:
"Süßer Sherry Noe Pedro Ximénez 30 Jahre alt" 7,50
"Sauternes - Bordeaux" 6,50

Warme Vorspeisen

*Foie gras an Pedro Ximénez Sauce 16,25
Frische Entenleber in der Pfanne gebraten,
auf Blätterteig mit gedünsteten Apfelscheiben,
an einer Sauce aus süßem Sherry mit Schalotten. Salatbukett*

*Gebackener Camembert (5 Stück) mit Heidelbeerkonfitüre 8,10
und buntem Salatbukett*

*Schnecken "à la Bourguignonne" 6 Schnecken 9,10
mit Knoblauchbutter gefüllt 9 Schnecken 13,40
(nach eigenem Rezept) 12 Schnecken 17,90*

*Miesmuscheln "à la Provençale" 10,95
mit Knoblauch-Petersilienbutter überbacken*

*Grüne Spargelspitzen 12,20
an einer sanften Räucherlachsauce mit Lachsstreifen und Lachskaviar*

Nudelgerichte

Erstklassige italienische Pasta mit leckeren Saucen

Spaghetti Mare e Monti 10,25

*Spaghetti in tomatierter Rahmsauce
mit Steinpilzen, Champignons und Garnelen*

Spaghetti Frutti di Mare 12,50

*Spaghetti in Tomatensauce
mit Kalmaren, Garnelen, Kamm- und Miesmuscheln*

Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,75

*Bandnudeln mit Steinpilzen
in Rahmsauce mit Trüffelaroma*

Tagliatelle al salmone 11,75

*Bandnudeln in Dillrahmsauce
mit Räucherlachs und Garnelen*

Tagliatelle alla boscaiola 10,25

*Bandnudeln mit Champignons, Lauch,
Erbsen, Räucherspeck und Rahm*

Maccheroni "Anno Domini" 10,25

*Makkaroni in Tomatensauce mit Kalbsfleisch,
Paprikaschoten, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch*

Fortelloni alle noci e tartufo 11,10

*Fortelloni mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt,
in Rahmsauce mit Walnüssen und Trüffelaroma*

Vom Meer

Wir bieten ausschließlich frische Fische erster Qualität an

*Seezungenfilets in Champagnersauce 18,25
mit Garnelen und frischen Champignons*

*Seezungenfilets mit Räucherlachs mousse gefüllt 19,25
in Dillsauce mit Lachsstreifen*

*Steinbuttfilet in Cidresauce 20,95
mit Lauchstreifen*

*Gebrautes Wolfsbarschfilet (Loup de mer) 19,95
mit einer milden grobkörnigen Senfsauce à l'Ancienne*

*Wolfsbarschfilet mit Sauce nach Wunsch 19,95
(Champagner-, Cidre- oder Dillsauce)*

*Gebrautes Wolfsbarschrücken mit Maldonsalz 19,50
und extra vergine Olivenöl mit Basilikumaroma*

Potpourri des Meeres 21,95

*Frische Fischfilets, Tintenfischchen, Riesengarnele und Jakobsmuschel
an einer leichten Dillsauce mit Pernod verfeinert*

*Langostinos "à la Provençale" 19,40
Riesengarnelenschwänze mit Tomaten,
Knoblauch und Kräutern*

*Langostinos "Oriental" 19,95
Riesengarnelenschwänze in Curryrahmsauce
mit Früchten und geriebener Kokosnuss*

Ente

Magret de Canard 16,25
Gebratene Entenbrust an Himbeeressig-Jus mit Honig

Ente à l'Orange 15,50

Confit de Canard 15,75
Entenschlegel-Confit mit Heidelbeerkonfitüre

Lamm

Gebrautes Lammkarré 19,95
mit Senfkruste und Thymianjus

Die Spezialität

Lammbrieschen an Morchelrahmsauce 19,95
in Blätterteigschnitte

Vom Kalb

Dünne Kalbsscheiben an Marsalasaucce mit Äpfeln 15,75

Dünne Kalbsscheiben an Rahmsauce mit Champignons 15,75

Dünne Kalbsscheiben "alla Valdostana" 16,25
(mit Parmaschinken, Garnelen und Fontina Käse)

Kalbsfiletmedaillons 23,25
in Cognacrahmsauce mit Steinpilzen

Vom Rind

Stroganoff "de Luxe" 18,25

*Rinderfiletstreifen in Rahmsauce mit Trüffelaroma,
frischen Champignons und Waldpilzen*

Filets Mignons 18,75

mit grüner Pfeffersauce und Béarnaise

Filetsteak in Cognacrahmsauce mit Champignons 18,75

Filetsteak an Balsamicosauce 18,50

Filetsteak in grüner Pfeffersauce 18,50

Filetsteak mit Sauce Béarnaise 18,75

Filetsteak mit Sauce aus echtem Roquefort 18,75

Filetsteak mit Kräuterbutter und Jus 17,95

Rinderfiletmedaillons mit Pfifferlingsauce 21,50

Rinderfiletmedaillons mit Steinpilzsauce 20,95

Tournedos Anno Domini 22,50

mit gebratener Entenleber und Portweinsauce mit Trüffeln

Vom Schwein

Schweinelendemedaillons 15,75

mit Pfifferlingsrahmsauce

Schweinelendemedaillons "à la Normande" 14,50

in Calvadosrahmsauce mit Äpfeln

Käse

Drei französische Käsesorten mit Walnüssen 7,50

Fünf französische Käsesorten mit Walnüssen 9,95

Desserts

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas:

“Moscatel von Rosinen Soleras de la Abuela” 4,55

“Süßer Sherry Noe Pedro Ximénez 30 Jahre alt” 7,50

“Sauternes - Bordeaux” 6,50

Mango- und Zitronensorbets (2 Bällchen) 5,60

*Coulis von Himbeeren, Mango oder Passionsfrucht 5,75
mit Vanilleeis (2 Bällchen)*

Dame blanche 5,75

Vanilleeis (2 Bällchen) mit warmer Schokoladensauce

Schokoladenmousse mit Kiwi und Schlagsahne 5,75

*Profiteroles (Windbeutelchen mit Sahnefüllung) 6,25
Vanilleeis und warmer Schokoladensauce*

Mangosorbet 6,25

mit Fächer aus Mangospalten auf Himbeercoulis

Colonel 6,25

Schaumiges Zitronensorbet mit Sekt und russischem Wodka

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,25

*Crêpes Suzette au Grand-Marnier 6,25
mit Vanilleeis*

Coulant mit Vanilleeis 6,25

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Tarte Tatin mit Vanilleeis 6,25

Karamellisierter gestürzter französischer Apfelkuchen

MwSt inbegriffen

Kaffee

Espresso - Koffeinfrei - mit wenig Milch 2,25

Kaffee mit Milch - Filterkaffee 2,45

Cappuccino 3,25

Kaffee mit Sahne 3,25

Carajillo (Kaffee mit Brandy oder Anis) 3,50

Irish Coffee (Kaffee, irischer Whiskey, Sahne) 6,40

Calypso (Kaffee, Fía María, Sahne) 6,40

Baileys (Kaffee, Baileys, Sahne) 6,40

Orange (Kaffee, Grand-Marnier, Sahne) 6,40

Normandie (Kaffee, Calvados, Sahne) 6,40

D.O.M. (Kaffee, Bénédictine, Sahne) 6,40

Kiss of fire (Kaffee, Fía María, Cointreau, Sahne) 6,40

Amaretto (Kaffee, Amaretto, Sahne) 5,95

Parisien (Kaffee, Brandy, Sahne) 5,95

Tee - Kräutertee

Tea 2,25

Lindenblütentee 2,25

Kamillentee 2,25

Pfefferminztee 2,25