

APERRO

DOM BASIL SPRITZ Prosecco - Basilikum - Ingwer.....	7,50
IBIZA STYLE GIN TONIC IM WEINGLAS Gin Mare 2cl - Fever Tree Mediterranean Tonic - Rosmarin.....	8,50
VENEDIG SPRITZ 2.0 MUST HAVE Erdbeer infused Campari - Tonic Water - Basilikum.....	8,50

SUPPEN

SOUP OF THE SEASON.....	7,00
DOM PASTINAKENSÜPPCHEN.....	7,00
+ frischer Trüffel 2g...	3,50

VORSPEISEN

FRÜHLINGS - KICHERERBSEN - SALAT Walnüsse - Parmesan - Birne - Zwiebel - Tomate - Radieschen...	10,50
SALAT AVOCADO - TOPSELLER - Wildkräuter - Blattsalat - Avocado - DOM Vinaigrette.....	13,50
SALAT BEEFSTREIFEN Wildkräuter - Blattsalat - Beefstreifen - DOM Vinaigrette.....	18,50
COOKIE ST. JACQUES Jacobsmuschel - Mango - Schalotte - Petersilie.....	18,50
PULLED CHEESE Ziegenkäse gezupft - Tomate - Olive - Olivenöl - Brotchip.....	14,00
RINDERCARPACCIO Rinderfilet - Sellerie - Joghurt - Limone - Rote Beete.....	17,50
OLDSCHOOL - HAND GESCHNITTEN - Rindertatar - Schalotte - Anchovis - Kapern - Senf - Wachtelei.....	18,00
CEVICE -PERU STYLE- Wolfsbarsch - Yuzu - Kaffee - Gurke - Fenchel - Rote Zwiebel.....	17,50
SURF & TURF 2.0 - SIGNATURE DISH - Oktopus - Schweinebauch - Paprika - Ingwer - Koriander - Soja...	17,00
TUNA TATAKI Tatar - Blumenkohl - Passionsfrucht - Sojamayonaise	17,00

POMMES FRITES

DOM STEAKHOUSE FRIES.....	4,50
SWEET POTATOE FRIES.....	5,50

inklusive Ketchup, Mayonnaise oder BBQ-Sauce

DOM BURGER

DELUXE TRÜFFEL DRY AGED BURGER 200g Brioche - Bergkäse - Trüffelremoulade - Röstzwiebeln - Tomate...	21,00
SPICY CANCÚN STYLE BURGER (vegetarisch) Chiabun - Mais - Bohnen - Avocado - Tomatensalsa.....	15,00

WIR HABEN TÄGLICH WECHSELNDE EMPFEHLUNGEN.
BITTE ENTNEHMEN SIE DIESE DEN TAFELN,
ANSONSTEN HILFT UNSER SERVICE GERNE WEITER!

AUF UNSERER SPEISEKARTE KÖNNEN SICH INHALTSSTOFFE BEFINDEN.
DIE EINE ALLERGIE AUSLÖSEN. SIND SIE ALLERGIKER?
DANN FRAGEN SIE NACH UNSERER SEPARATEN KARTE MIT ALLEN AUSGEWIESENEN
ALLERGENEN!

DEEP SEA

YELLOW FIN THUNFISCH STEAK - RARE - Thunfisch - Rote Beete - Frühlingslauch - Wasabi - Sesam.....	32,00
FJORDLACHS Lachsfilet - Mire Poix Püree - Lila Senf - Dijonkruste.....	22,50

HOMEMADE PASTA

RAVIOLI MIT FÜLLUNG DER SAISON.....	P.a.A
-------------------------------------	-------

VOM GRILL

OX CHEEK - SCHMILZT IM MUND - Ochsenbacke - Kartoffelpüree - Frühlingszwiebel - Jus.....	25,00
250g TRI TIP - BÜRGERMEISTERSTÜCK - BLACK ANGUS, AUSTRALIEN Risoni - Pancetta - Rucola - Tomate - Parmesan - Zitrone.....	26,50
300g „ALTE WUTZ“ - DRY AGED CARREE, SCHWÄBISCH HALL Falafel - Aubergine - Joghurt - Minz Jus.....	34,00
300g ENTRECÔTE - BLACK ANGUS, ARGENTINIEN Mais - Kräuterbutter.....	34,50
200g RINDERFILET - AGED BY HEIKO BRATH, HOHENLOHER RIND Grießknödel - Smoked Pepper - Jus.....	36,00
300g US PRIME BEEF - NEW YORK STRIP, BLACK ANGUS, NEBRASKA Gemüse Mediterran - Kräuterbutter.....	44,00
300g US PRIME BEEF - RIB EYE, BLACK ANGUS, NEBRASKA Bohnen Cassoulet - Rosmarinöl - Jus.....	49,00

TAGESEMPFEHLUNGEN SIEHE TAFEL

ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.

AUS DEM REIFESCHRANK

DRY AGED VOM HOHENLOHER RIND

CÔTE DE BOEUF 100 Gramm (Gewicht nach Verfügbarkeit) ab ca. 800g.....	12,00
T-BONE STEAK 100 Gramm (Gewicht nach Verfügbarkeit) ab ca. 800g.....	12,00
PORTERHOUSE 100 Gramm (Gewicht nach Verfügbarkeit) ab ca. 800g.....	12,00

Gewicht jeweils nach Verfügbarkeit. Die Dry Aged DOM Cuts liegen zwischen **650 Gramm bis 1.400 Gramm** je nach Schnitt. Fragen Sie nach den aktuellen Angeboten.

Jeweils inklusive zwei Beilagen und zwei Saucen nach Wahl.

GROSSES FLEISCH BRAUCHT ZEIT.
GUT DING WILL WEILE HABEN!
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN.