

## APERERO

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 KÜRBIS - INGWERSUPPE.....	7,00

## VORSPEISEN

TAGLIATA VOM US-ROASTBEEF Champignon - Preiselbeere - Gorgonzola - Cashew - Portwein..	14,50
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
GOAT CHEESE Ziegenkäse - Walnusspesto - Parmesan - Kapern - Olive - Chili...	14,00
RINDERCARPACCIO Rinderfilet - Sun Dried Tomaten - Rucola - Parmesan.....	14,50 plus Trüffel .....4,00
OLDSCHOOL - HAND GESCHNITTEN - Rindertatar - Schalotte - Anchovis - Kapern - Senf - Wachtelei.....	18,00
CEVICHE -GREEK STYLE- Fjordlachs - Avocado - Limette - Koriander - Tomate - Zwiebel...	15,50
SURF & TURF 2.0 - SIGNATURE DISH - Oktopus - Schweinebauch - Paprika - Ingwer - Koriander - Soja...	17,00
TUNA TATAKI Tatar - Blumenkohl - Passionsfrucht - Sojamayonnaise.....	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 - Tomato...	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 - Süßkartoffel - Wasabi - Teriyaki.....	29,50
FJORDLACHS Lachsfilet - Kürbis hoch Zwei - Gewürzkruste.....	22,50

## HOMEMADE PASTA

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

## VOM GRILL

300g SIRLOIN STEAK - FILET DER HÜFTE - BACK ANGUS, ARGENTINIEN Polenta - Thymian - Zitrone - Tomate.....	28,00
250g TRI TIP - BÜRGERMEISTERSTÜCK - BLACK ANGUS, AUSTRALIEN Risoni - Pancetta - Rucola - Tomate - Parmesan - Zitrone.....	26,50
300g „ALTE WUTZ“ - DRY AGED CARREE, SCHWÄBISCH HALL Kartoffelpüree - SchnittlauchcremÉ - 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
ALS 160g LADY'S CUT RINDERFILET.....	29,50
300g US PRIME BEEF - NEW YORK STRIP, BLACK ANGUS, NEBRASKA Ratatouille - Kräuterbutter.....	44,00
300g US PRIME BEEF - RIB EYE, BLACK ANGUS, NEBRASKA Schmorzwiebel - BBQ Whiskey Butter.....	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 800 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.