

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 KÜRBIS - INGWERSUPPE.....	7,00

VORSPEISEN

SMOKY DUCK Entenbrust - Kürbis - Orange - Zwiebel - Wildkräuter.....	12,50
SALAT AVOCADO - TOPSELLER - Wildkräuter - Blattsalat - Avocado - DOM Vinaigrette.....	13,50
SALAT BEEFSTREIFEN Wildkräuter - Blattsalat - Beefstreifen - DOM Vinaigrette.....	18,50
VEGGIE TATAR - NEW YORK STYLE - Bio Ziegenkäse - Wurzelgemüse - Sun Dried Tomato.....	14,50
COOKIE ST. JACQUES Jacobsmuschel - Rote Beete - Yuzu.....	18,50
TUNA SASHIMI Rotkraut - Ingwer - Sesam - Haselnuss - Ras el Hanout.....	17,50
DOC OCK - CATALAN STYLE - Oktopus - Grüne Bohne - Kartoffel.....	16,00
HONEY BELLY Schweinebauch - Honig - Erbse - Kokos - Kresse.....	12,50
OLDSCHOOL - HANDGESCHNITTEN - Rindertatar - Schalotte - Anchovis - Kapern - Senf - Wachtelei.....	18,00

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 - Asia Gemüse - Teriyaki.....	27,50
WINTER SKREI Kabeljau Loin - Risotto - Rote Beete.....	25,50

HOMEMADE PASTA

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

VOM GRILL

OX CHEEK - SCHMILZT IM MUND - Hohenloher OXsenbacke - Serviettenknödel - Rotkraut - Dom Jus.....	24,00
250g FLANK STEAK, BACK ANGUS, JACK'S CREEK, AUSTRALIEN Schwarzwurzel - Jus.....	27,50
300g „ALTE WUTZ“ - DRY AGED CARREE, SCHWÄBISCH HALL Kartoffelapfelpüree - Zwiebel - Jus.....	34,00
300g ENTRECÔTE - BLACK ANGUS, ARGENTINIEN Dom Steakhouse Fries - Kräuterbutter.....	34,50
200g RINDERFILET - AGED BY HEIKO BRATH, HOHENLOHER RIND Nußbutterpüree - Zwiebelmarmelade - Jus..... - REGIONAL -	36,50
250g RINDERFILET - DRY AGED, BLACK ANGUS, JOHN STONE, IRLAND Nußbutterpüree - Zwiebelmarmelade - Jus..... - GRAS FEED -	35,00
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.