

APERITIF

BOTANIC GARDEN..... 7
2cl Van Hallers Gin/Orange/Tonic

CAMPARI AMALFI 7.5
4cl Campari/Bitterlemon/Grapefruit

IBIZA STYLE GIN TONIC 8.5
2cl Gin Mare/Tonic Mediterran/Rosmarin

VENEDIG SPRIZZ 2.0..... 8.5
4cl Erdbeer-infused Campari/Tonic



STARTER

HUMMER-ZITRONENGRASSCHAUM-
SÜPPCHEN^{B,D,G,L,R,O}
mit Gegrilltem aus dem Meer
14

V HULK-TATAR^{N,F,L,P}
Avocado mit Kirschtomaten,
Wildkräutern & Chili
14

V DOM BOWL^{E,F,G,L,C,N,O}
mit Quinoa, Kichererbsen,
Sprossen & Pickels an
Limetten-Buttermilch-Dressing
14

V CAESAR SALAD^{A,M,L,G,C}
an Parmesandressing & Croûtons
13

+ gegrillter Oktopus..... 11
+ gegrillte Maispoularde Supreme..11
+ gegrillte Black Tiger Garnelen..12

V KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE^{G,M,A}
mit gegrillten Aprikosen,
Salzmandeln und Wildkräutern
auf Maisbrot
16

V GEBACKENER BURRATA^{A,C,G,L}
mit buntem Tomatensalat
Rucola & Basilikumpesto
18

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN^{R,H,E,F,L,M,O}
auf Ananas-Lauch-Chutney
& Wildkräutersalat
17

KLASSIKER

SALADE NICOISE^{L,O,D,H}
mit Thunfisch (rare), Bohnen,
Wachtelei und Romanasalat
18

CARPACCIO »HARRY'S BAR«^{G,L,M}
18

TATAR VOM RIND^{D,L,M,C,A,O}
mit Wachtelei & Wildkräutern
19

V HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE^{G,L,P}
mit Trüffel & Parmesan
19

DOM BURGER »DELUXE«^{M,A,D}
mit Trüffel
20

SANFT GESCHMORTE OCHSENBACKE^{O,L,G}
mit Selleriepüree & Röstzwiebeln
28

GEGRILLTES RINDERFILET 250G^{O,L}
von der Metzgerei Glasstetter mit
Zwiebelmarmelade & Portweinjus
35

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK
in Sesam mit Asia-Gemüse
34

ALTE WUTZ 300G^{G,H,L} 🐷
by Heiko Brath
mit Chorizo-Bohnen
38

VOM GRILL

250G BUTCHER'S SECRET
24

300G ENTRECÔTE BLACK ANGUS
35

300G NEW YORK STRIP PRIME BEEF
39

300G RIB EYE US-BEEF
41

200G RINDERFILET
by Heiko Brath
30

DRY AGE

CÔTE DE BOEUF je 100g
12

T-BONE STEAK je 100g
12

PORTERHOUSE je 100g
12

Gewicht jeweils nach Verfügbarkeit.
Die Dry Aged DOM Cuts liegen zwischen
800 Gramm bis 1.400 Gramm je nach
Schnitt. Fragen Sie gerne nach unse-
ren aktuellen Größen. Jeweils inklu-
sive zwei Beilagen und zwei Saucen.

Gut Ding will Weile haben.
Die Zubereitungszeit liegt bei
ca. 30 Minuten.

CATCH OF THE DAY

Unser Servicepersonal
empfiehlt Ihnen gerne
fangfrischen Fisch.

SIDES

Pommes^A 5
mit Trüffel und Parmesan^{A,G} 8
Trüffel-Kartoffelpüree^G 6
gegrillter Romanasalat..... 5
Butter-Maiskolben^G 4
Blattspinat »Popey«^G 5
Coleslaw à la Dom^{L,M,C} 4
Gegrillte Pimentos de Patron..... 5
Gegrillte Süßkartoffel
mit Sauercreme^G 5
Sommersalat^{L,M,F} 5

DIPS

BBQ^{L,M,E} 3
Kräuterbutter^{M,G} 3
Guacamole^{F,N,L,E} 4
Portweinjus^{O,L} 4
Trüffelremoulade^{D,M} 4
Hot-Bacon-Marmelade^{O,L} 4
Sauce Bernaise^{G,C,L} 5

V= Vegetarisches Gericht

Unsere täglich wechselnden Empfehlungen entnehmen Sie unseren Tafeln. Gerne helfen wir Ihnen weiter.
DOM Grill / Kitchen / Bar | Hirschhof 5, 76133 Karlsruhe | www.dom-grill.com

Auf unserer Speisekarte können sich Inhaltsstoffe befinden, die eine Allergie auslösen.
Allergenlegende: (A) Glutenhaltig (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fisch (E) Erdnuss (F) Soja (G) Milch/Laktose
(H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (O) Sulfite (P) Lupinen (R) Weichtiere

Karte online:

