

# APERITIF

BERRY BERRY..... 8  
2cl Van Hallers Gin | Blaubeeren  
Fever Tree Mediterran

PINK AMALFI..... 8  
4cl Campari | Thomas Henry Bitter  
Lemon | Grapefruit Espuma

IBIZA STYLE GIN TONIC..... 8.5  
2cl Gin Mare | Fever Tree Mediterran  
Rosmarin

VENEDIG SPRITZ..... 8.5  
4cl Erdbeer infused Campari | Thomas  
Henry Tonic

# DOM

## STARTER

TUNA TATAR<sup>A,E,F,G,L,N,O,P</sup>  
Thunfisch | Avocado | gestockte  
Buttermilch | Himbeeren  
19

V BURRATA<sup>G</sup>  
Konfiertes Wurzelgemüse  
Vanille-Öl | Kaffee  
18

CAESAR SALAD<sup>A,C,D,M,O</sup>  
Römer Salat | Parmesan  
Croutons | Anchovies  
14

GÄNSELEBER (UNGESTOPFT)<sup>A,C,O,G</sup>  
Heidelbeer | Mandel | Brioche  
19

V BEETROOT TATAR<sup>A,G,O</sup>  
Ziegenkäse | gegrilltes Maisbrot  
15

HAUSGEBEIZTER LACHS<sup>C,D,M</sup>  
Zitrusterrine | Ingwer-Mayonnaise  
18

V DOM BOWL<sup>A,F,O,P</sup>  
Quinoa | Kimchi | Pickels  
15  
+ Thunfischbällchen<sup>D,C</sup>  
6

BLACK TIGER PRAWNS<sup>B,O</sup>  
Gurke | Mango  
19

HUMMER-ZITRONENGRASSCHAUM-  
SÜPPCHEN<sup>B,D,G,L,O,R</sup>  
mit Gegrilltem aus dem Meer  
15

## KLASSIKER

BEEF TATAR<sup>C,D,M,O</sup>  
Wachtelei | Wildkräuter  
Sardelle  
19

TENDERLOIN 220G<sup>G,L,O,P</sup>  
by Metzgerei Glasstetter  
Zwiebelmarmelade | Portweinjus  
35

DOM BURGER DELUXE<sup>A,C,D,M,O</sup>  
Dry Aged Rind | Trüffel  
20

ALTE WUTZ DRY AGED 300G<sup>G,H,O,P</sup> 🐷  
by Heiko Brath  
Cassoulet aus Bohnen | Chorizo  
Kartoffeln | Oliven  
38

MOULES FRITES<sup>D,L,O,R</sup>  
Miesmuscheln | Weisswein  
Pommes Frites  
18

TUNA STEAK 200G<sup>D,G,O</sup>  
Zweierlei Zucchini  
35

V BABYSPINAT TRÜFFELSCHAUM<sup>C,L,G</sup>  
Onsen Ei | Vitelotte Noir Chips  
18

V HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE<sup>A,C,G,O</sup>  
Schwarze Nüsse aus der Pfalz  
Spargel | Parmesan  
19

## VOM GRILL

250G BUTCHER'S SECRET<sup>G</sup>  
24

300G ENTRECÔTE BLACK ANGUS<sup>G</sup>  
35

300G NEW YORK STRIP PRIME BEEF<sup>G</sup>  
39

300G RIB EYE US-BEEF<sup>G</sup>  
41

200G TENDERLOIN<sup>G</sup>  
by Heiko Brath  
30

## DRY AGE

CÔTE DE BOEUF je 100g<sup>G</sup>  
13

T-BONE STEAK je 100g<sup>G</sup>  
13

PORTERHOUSE je 100g<sup>G</sup>  
13

Gewicht jeweils nach Verfügbarkeit.  
Die Dry Aged DOM Cuts liegen zwischen  
800 Gramm bis 1.400 Gramm je nach  
Schnitt. Fragen Sie gerne nach unseren  
aktuellen Größen. Jeweils inklusive  
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  
unseren fangfrischen Fisch.

## SIDES

Butter Maiskolben<sup>G</sup>..... 4  
Pommes Frites..... 5  
+ Trüffel | Parmesan<sup>G</sup>..... 3  
Gegrillter Romana-Salat<sup>G</sup>..... 5  
Sautierter Blattspinat<sup>G,O</sup>..... 5  
Gegrillte Süßkartoffel  
Sour Cream<sup>G,O</sup>..... 5  
Risoleekartoffeln<sup>G</sup>..... 5  
Sautierte Zucchini<sup>G,O</sup>..... 5  
Sommer Salat<sup>M,O</sup>..... 6  
Kräuterpilze<sup>G,O</sup>..... 6  
Bohnen Cassoulet<sup>G,O,P</sup>..... 7

## DIPS

BBQ<sup>G,O</sup>..... 3  
Herb Butter<sup>G,M</sup>..... 3  
Guacamole<sup>A,F,L,N,O</sup>..... 4  
Portweinjus<sup>G,L,O</sup>..... 4  
Trüffelremoulade<sup>C,D,G,M</sup>..... 4  
Hot-Bacon-Marmelade<sup>G,O</sup>..... 4  
Trüffelschaum<sup>G</sup>..... 4  
Sauce Bernaise<sup>C,G,L,O</sup>..... 5

