

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^{G,O}
Thunfisch | Kürbis
Buttermilch | Orange
19

V WALDPILZE^{A,G,O}
Maisbrot | Waldpilze
Wildkräuter
15

V FELDSALAT^{M,N}
Kartoffeldressing
Kürbiskerne | Kirschtomaten
14

V BEETROOT TATAR^{A,G,O}
Ziegenkäse | Maisbrot
15

KARTOFFELCREMESUPPE^{G,M,P}
Crème Fraîche | Entenbrust
12

CATCH OF THE DAY

Unser Servicepersonal
empfiehlt Ihnen gerne
unseren fangfrischen Fisch.

KLASSIKER

BEEF TATAR^{C,D,M,O}
Wachtelei | Wildkräuter
Sardelle
19

TENDERLOIN 220G^{G,L,O,P}
by Metzgerei Glasstetter
Zwiebelmarmelade | Portweinjus
35

DOM BURGER DELUXE^{A,C,D,M,O}
Dry Aged Rind | Trüffel
20

ALTE WUTZ DRY AGED 300G^{G,H,O,P} 🐾
by Heiko Brath
Cassoulet aus Bohnen | Chorizo
Kartoffeln | Oliven
38

OCHSENBACKE^{G,M,O}
72 Std. geschmort
konfiertes Wurzelgemüse | Portweinjus
28

TUNA STEAK 200G^{D,G}
Gegrillter Kürbis und Kerne
35

V HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE^{C,G,M}
Trüffel | Parmesan
19

VOM GRILL

250G BUTCHER'S SECRET^G
24

300G ENTRECÔTE BLACK ANGUS^G
35

300G NEW YORK STRIP PRIME BEEF^G
39

300G RIB EYE US-BEEF^G
41

200G TENDERLOIN^G
by Heiko Brath
30

DRY AGE

CÔTE DE BOEUF je 100g^G
13

T-BONE STEAK je 100g^G
13

PORTERHOUSE je 100g^G
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.

SIDES

Butter Maiskolben^G..... 4
Pommes Frites..... 5
+ Trüffel | Parmesan^G..... 3
Wurzelgemüse^G..... 5
Gegrillte Süßkartoffel
Sour Cream^{G,O}..... 5
Hokkaidokürbis^G..... 5
Wintersalat^{L,M,O}..... 6
Kräuterpilze^{G,O}..... 6
Bohnen Cassoulet^{G,O,P}..... 7

DIPS

BBQ^{G,O}..... 3
Herb Butter^{G,M}..... 3
Guacamole^{A,F,L,N,O}..... 4
Portweinjus^{G,L,O}..... 4
Trüffelremoulade^{C,D,G,M}..... 4

V = Vegetarisches Gericht

Unsere täglich wechselnden Empfehlungen
entnehmen Sie unseren Tafeln. Gerne helfen
wir Ihnen weiter.

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

DOM - Grill Kitchen Bar
Hirschhof 5, 76133 Karlsruhe | www.dom-grill.com

Hygienekonzept:

