

# APERITIF

BERRY BERRY..... 8,5  
2cl Van Hallers Gin | Blaubeeren  
Fever Tree Mediterran

PINK AMALFI..... 8,5  
4cl Campari | Thomas Henry Bitter  
Lemon | Grapefruit Espuma

IBIZA STYLE GIN TONIC..... 9  
2cl Gin Mare | Fever Tree Mediterran  
Rosmarin

VENEDIG SPRITZ..... 9  
4cl Erdbeer infused Campari | Thomas  
Henry Tonic

# DOM

## STARTER

**V WALDPILZE<sup>A,C,G</sup>**  
Maisbrot | Waldpilze | Wildkräuter  
15

**CAESAR SALAD<sup>A,C,D</sup>**  
Römer Salat | Parmesan  
Croutons | Anchovies  
16

**V BURRATA<sup>G</sup>**  
Tomate | Paprika  
Aubergine | Basilikumpesto  
16

**V AVOCADOTATAR<sup>F,N,O</sup>**  
Schmelztomaten | Wildkräuter  
17  
+ Thunfischbällchen<sup>A,F,G</sup> 4

**V ZIEGENKÄSE<sup>A,C,G</sup>**  
Focaccia | Oliven | Rucola | Rosmarin  
17

**HAUSGEBEIZTER LACHS<sup>A,D,L,M,N</sup>**  
Humus | Cous Cous | Granatapfel  
16

**FRÜHLINGSSALAT & GAMBAS<sup>B,H,L</sup>**  
Birne | Fenchel  
Kirschtomate | Kichererbse  
17

**TUNA TATAR<sup>D,F,H,O</sup>**  
Avocado | Schmelztomate  
20

**PAPRIKA-PASSIONSFRUCHT SUPPE<sup>A,G</sup>**  
Croutons  
11

## KLASSIKER

**BEEF TATAR<sup>C,D,M</sup>**  
Wachtelei | Wildkräuter  
Sardelle  
19/27

**TENDERLOIN 220G<sup>G,L,O</sup>**  
by Metzgerei Glasstetter  
Zwiebelmarmelade | Portweinjus  
37

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

**ALTE WUTZ DRY AGED 300G<sup>G,L,O</sup>** 🐾  
by Heiko Brath  
Sauerrahmpüree | Kräuter  
38

**OCTOPUS<sup>G,O,R</sup>**  
Paprikacreme | Chorizocrunch  
30

**TUNA STEAK 200G<sup>D,G,L</sup>**  
Junges Gemüse | Zitruscreme  
35

**V DOM BURGER VEGGIE**  
Steinchampignons | Trüffelremoulade  
getrocknete Tomate | Parmesan  
15

**V HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE<sup>A,C,G,L</sup>**  
Trüffel | Parmesan  
19

## VOM GRILL

**BUTCHER'S SECRET 250G<sup>G</sup>**  
27

**US BAVETTE 300G<sup>G</sup>**  
35

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

**RIB EYE US-BEEF 300G<sup>G</sup>**  
42

**TENDERLOIN 200G<sup>G,L,O</sup>**  
by Heiko Brath  
32

## DRY AGED

**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

Steak Fries<sup>A</sup>..... 5  
+ Trüffel | Parmesan<sup>A</sup> ..... 3  
Gegrillter Romana-Salat<sup>G</sup> ..... 5  
Sautierter Blattspinat<sup>G,L</sup> ..... 6  
Gegrillte Süßkartoffel  
Sour Cream<sup>G</sup> ..... 6  
Püree | Sour Cream | Kräuter<sup>G</sup> ..... 5  
Green Garden<sup>G,L</sup> ..... 6  
DOM Salat<sup>L,M</sup> ..... 6  
Kräuterpilze<sup>G,L</sup> ..... 6

## DIPS

Herb Butter<sup>G,M</sup> ..... 3  
BBQ<sup>F,O</sup> ..... 4  
Humus<sup>P</sup> ..... 5  
Portweinjus<sup>G,L,O</sup> ..... 4  
Zitrus-Joghurt<sup>G</sup> ..... 4  
Sauce Bernaise<sup>C,G</sup> ..... 5  
Trüffelremoulade<sup>C,D,M</sup> ..... 5

V= Vegetarisches Gericht | Unsere täglich wechselnden Empfehlungen entnehmen Sie unseren Tafeln.

Gerne helfen wir Ihnen weiter.

Allergenlegende: (A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Eier (D) Fische (E) Erdnüsse (F) Sojabohnen (G) Milch (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesamsamen (O) Schwefeldioxid und Sulphite (P) Lupinen (R) Weichtiere

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

Hygienekonzept:

