

# APERITIF

BELSAZAR & TONIC..... 8,5  
BELSAZAR Wermut | Dry Tonic Water

ITALICUS SPRITZ..... 9  
TALICUS Liqueur | Prosecco | Olive | Soda

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

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

# DOM

## STARTER

JAKOBSMUSCHEL<sup>G,R</sup>  
Blumenkohl | Nussbutter | Purple Curry  
24

V VARIATION VON BUNTEN TOMATEN<sup>G</sup>  
Kapern | Ziegenkäse  
14

THUNFISCHTARTAR<sup>D,F,G</sup>  
Buttermilch | Karotte | Dill | Ponzu  
20

V KAROTTENSUPPE  
Kokos | Curry  
10

HIMMEL UND ÄD<sup>G,L</sup>  
Blutwurst | Kartoffel | grüner Apfel  
14

AUSTER  
Natur..... 4  
Ponzu, Chili, Yuzu, Röstzwiebel..... 4,5  
pro Stück

V MAISBROT<sup>A,G,O</sup>  
Erbsenguacamole | Cheddar | Zwiebel  
15  
+ Speck 2

ARANCINI<sup>A,C,G</sup> (3 Stk.)  
Kewpie Mayo | Safran | Tomatensalsa  
10

## KLASSIKER

BEEF TARTAR 100/180G<sup>C,D,F,M</sup>  
Wachtelei | Schnittlauch | Miso-Mayo  
19/27

DOM BURGER DELUXE<sup>A,C,G,M</sup>  
AUCH VEGETARISCH MÖGLICH  
Trüffelremoulade, Tomate,  
Gurke, Käse  
20

DOM BURGER CHILI CHEESE  
AUCH VEGETARISCH MÖGLICH  
Chili-Mayo, Cheddar, Jalapeno  
18

PULPO 100/200G<sup>F,G,L,R</sup>  
Bohnen | Speck | Tomate  
24/32

SURF AND TURF<sup>B,G,L,O</sup>  
Rinderfilet by  
Metzgerei Glasstetter 200g  
Gamba | Jus  
42

THUNFISCHSTEAK 200G<sup>D,G,L</sup>  
Risotto | Safran | Tomatensalsa  
36

V TAGLIATELLE<sup>A,C,G,L</sup>  
Trüffel | Parmesan  
22

## VOM GRILL

US BAVETTE 300G<sup>G,L</sup>  
37

NEW YORK STRIP PRIME BEEF 300G<sup>G,L</sup>  
41

RIB EYE US-BEEF 300G<sup>G,L</sup>  
45

TENDERLOIN 200G<sup>G,L</sup>  
by Heiko Brath  
34

ALTE WUTZ DRY AGED 300G<sup>G,L</sup>  
by Heiko Brath  
30

## 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.

## BROT & OLIVENÖL

Zu jedem Hauptgang reichen wir  
unser leckeres Brot und Olivenöl.

## SALAT

V SOMMERSALAT<sup>A,C,G</sup>  
Tomate | Radieschen | Gurke  
9,5

mit Himbeer-Distelöl<sup>C,M</sup>  
oder French Dressing<sup>C,D,G,M</sup>

WAHLWEISE ON TOP  
Gamba<sup>B</sup> 4 / Arancini 2,5 / Speck 2

## SIDES

Bohnensalat..... 6  
Coleslaw vom Spitzkohl<sup>C,G</sup>..... 6  
Gegrillter Maiskolben..... 5  
Kartoffelstampf<sup>G</sup>..... 6  
Beilagensalat<sup>G,M</sup>..... 6  
Gegrillte Süßkartoffel  
mit Sour Cream<sup>G</sup>..... 6  
Crunchy Fries<sup>A</sup>..... 5  
mit Parmesan<sup>G</sup>..... 1,5  
Tomatensalsa<sup>F</sup>..... 5  
Blumenkohlpüree<sup>G</sup>..... 5

## DIPS

BBQ<sup>F,O</sup>..... 4  
Portweinjus<sup>G,L,O</sup>..... 6  
Trüffelremoulade<sup>C,D,M</sup>..... 5  
Bernaise<sup>C,G</sup>..... 5  
Kräuterbutter<sup>G,M</sup>..... 4  
Chili-Mayo<sup>C,G,M</sup>..... 4  
Erbsenguacamole<sup>G</sup>..... 5  
Sour Cream<sup>G</sup>..... 3

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