

*Tom*

**SPEISEKARTE**

**NUR KARTENZAHLUNG MÖGLICH**

# APERITIF

<b>Wermut &amp; Tonic</b> Wermut, Tonic Water	9,5
<b>Pink Bitch</b> Rosé Wermut, Tonic, Prosecco	11,5
<b>DOM Wermut Spritz</b> Wermut, Soda, Prosecco	10,5
<b>Italicus Spritz</b> Italicus Liqueur, Prosecco, Soda	10,5
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Orange, Soda	8,5
<b>DOM Basil Spritz</b> Prosecco, Basilikum, Ingwer	9,0
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze	8,5
<b>Pink Amalfi</b> Campari, Bitter Lemon, Grapefruit	9,5
<b>Barcelona Style Gin &amp; Tonic</b> Gin Mare, flambierter Rosmarin, Fever Tree's Mediterrean Tonic	10,5
<b>007</b> London Dry Gin, Wermut extra Dry, geschüttelt oder gerührt	13,0
<b>Mallorca Sunrise</b> Canonita, Prosecco, Aperol	10,5

## BUBBLES

<b>Deutscher Winzer-Sekt:</b> Aktuell kommen aus Deutschland groß- artige Schaumweine, die wir abwechselnd vorstellen.	<b>Deutsches Sekt-Wunder</b>	0,11	<b>10,0</b>
		0,75l	<b>65,0</b>
	<b>PROSECCO CA'BOLANI</b>	0,11	<b>8,5</b>
		0,75l	<b>45,0</b>
	<b>Champagner</b> wechselnde Winzer	0,11	<b>19,0</b>

## OLD SCHOOL

<b>Sherry Oloroso Seco</b> Gutiérrez Colosia	5cl	<b>8,0</b>
<b>20 years tawny Portwein</b> Taylors	5cl	<b>10,0</b>

# WEIN

WEISS	<b>Riesling Spätlese</b>	0,11	<b>6,5</b>	
	<small>Hattenheimer Wissebrunnen</small>			
	Weingut Schumann-Nägler	0,21	<b>12,0</b>	
	Rheingau, 2020	F1. 0,75l	<b>39,0</b>	
	<b>Grauburgunder</b>	0,11	<b>5,8</b>	
	Weingut Klenert	0,21	<b>11,0</b>	
	Baden, Kraichtal, 2021	F1. 0,75l	<b>39,0</b>	
	<b>Sauvignon Blanc</b>	0,11	<b>6,0</b>	
	Weingut Zeter	0,21	<b>11,5</b>	
	Pfalz, 2021/2022	F1. 0,75l	<b>39,0</b>	
	<b>Weißburgunder</b>	0,11	<b>6,0</b>	
	Weingut Heitlinger	0,21	<b>11,5</b>	
	Tiefenbach Östringen, 2022	F1. 0,75l	<b>39,0</b>	
	<b>Cuvée von den Parzellen</b>	0,11	<b>6,0</b>	
	<small>Riesling/Grauburgunder/Chardonnay</small>			
	Weingut Albrecht Schwegler	0,21	<b>11,5</b>	
	Korb, Württemberg, 2022	F1. 0,75l	<b>39,0</b>	
	<b>Überraschungswein</b>	0,11	<b>5,0</b>	
		0,21	<b>9,5</b>	
	ROSÉ	<b>Cuvée Rosé</b>	0,11	<b>5,9</b>
Weingut Klumpp		0,21	<b>11,5</b>	
Bruchsal, Kraichgau, 2022		F1. 0,75l	<b>39,0</b>	
<b>Horny Rosé</b>		0,11	<b>5,2</b>	
Weingut Hörner		0,21	<b>9,8</b>	
Hochstadt/Pfalz, 2022		F1. 0,75l	<b>36,0</b>	
	<b>Überraschungswein</b>	0,11	<b>5,0</b>	
		0,21	<b>9,5</b>	
	ROT	<b>Primitivo Di Manduria</b>	0,11	<b>5,8</b>
		Luna Piena	0,21	<b>11,0</b>
		Apulien, Italien, 2021	F1. 0,75l	<b>36,0</b>
		<b>Cuvée Rouge</b> <small>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot</small>	0,11	<b>5,9</b>
		Weingut Axel Bauer	0,21	<b>11,5</b>
		Bühl, Baden, 2021	F1. 0,75l	<b>39,0</b>
		<b>Corral De Campanas</b>	0,11	<b>6,5</b>
		Quinta De La Quietud	0,21	<b>12,0</b>
Toro, Spanien, 2019		F1. 0,75l	<b>39,0</b>	
<b>Spätburgunder</b>		0,11	<b>6,5</b>	
wechselnde Winzer	0,21	<b>12,0</b>		
aus der Region	F1. 0,75l	<b>39,0</b>		
	<b>Baga</b>	0,11	<b>6,5</b>	
	Filipa Pato & William Wouters	0,21	<b>12,0</b>	
	Bairrada, Portugal, 2022	F1. 0,75l	<b>39,0</b>	
	<b>Überraschungswein</b>	0,11	<b>5,0</b>	
		0,21	<b>9,5</b>	

# VORSPEISEN TO SHARE

<b>Crunch it</b> - G, L, 1, 9 - Frittierte Süßkartoffel, Gremolata, Parmesan	<b>8,5</b>
<b>The Best Onions ever</b> - Aa, G - Zwiebelringe, Buttermilch, Kurkuma	<b>7,5</b>
<b>Romana à la Nero</b> - Aa, C, G, J, L, 1 - Gegrillte Romana Herzen, Caesar-Dressing, Parmesan-Chips, Croûtons	<b>14,5</b>
<b>MIT TOPPING:</b> Speck Crumble	<b>5,5</b>
<b>Auberginenkaviar Yamas Style</b> - G, L, 1 - Geräucherte Aubergine mit Paprika, Knoblauch, Frühlingslauch und Zitronen abgeschmeckt, Joghurt-Vinaigrette	<b>12,0</b>
<b>Fritto Misto</b> - Aa, B, C, D, F, I, J, K, N, 1, 3 - Garnele, Tintenfisch, abwechselnd Süß- und Salzwasserfische	<b>14,8</b>
<b>Sea Food</b> - B, G - 6 Rot-Garnelen aus Argentinien, Netz- und Wildfang aus dem Pazifik Gebraten à la Provence mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, mit geräucherter Paprika gewürzt	<b>22,0</b>
<b>TO SHARE:</b> - Für 2 Personen, 12 Stück - Für 4 Personen, 24 Stück	<b>42,0</b> <b>82,0</b>
<b>Aus der Dose</b> - D, 1 - Premium Sardinen von Fischerfamilie und Weingut Attis, Galizien	<b>16,5</b>

# APPETIZERS

**Frische-Kick** <sup>-D,1,2-</sup> **23,0**  
Lachs-Carpaccio, Schnittlauch-Mayo,  
gepufftem Amaranth, Limonenvinaigrette,  
rosa Pfeffer, bunte Kresse

**Thaisalat** <sup>-Aa,C,G,I,J-</sup> **10,5**  
Lab Moo von schwäbisch-hällischem  
Schwein mit Haut und Pulpo

**Ta-ta-tataaar** <sup>-C,D,G,J-</sup> **21,0**  
Rindertatar, Zwiebel<sup>3</sup>, Kapern,  
Wachtelspiegelei

**Nussbutter-Kartoffel-Espuma** <sup>-G,I,2-</sup> **9,5**  
Blattspinat, Schnittlauch

**MIT TOPPING:**

- Speck Crumble **5,5**
- 5g Imperial Kaviar <sup>-D-</sup> **15,0**
- 30g Dose Imperial Kaviar <sup>-D-</sup> **80,0**
- Gebratene Pazifik-Jakobsmuschel <sup>-G,N-</sup> **je 6,0**

**The small one** **7,5**  
DOM Salat, Kerne, Gemüse

**WAHLWEISE:**

- Balsamico Dressing <sup>-I,J-</sup>
- French Dressing <sup>-C,I,J-</sup>

**Kiss from Orient** <sup>-F,I,L-</sup> **11,5**  
Karottensuppe, Ingwer, Kokos, Curry,  
Zitronengras, Kokos-Espuma

**MIT TOPPING:**

- Gebratene rote Garnele aus  
argentinischem Wildfang <sup>-B-</sup> **je 4,0**

# HAUPTGERICHTE

- Meeresrauschen** - D,G,I,L,2 - **29,0**  
Auf der Haut gebratenes Filet vom  
Loup de Mer auf Beluga Linsen und  
Schnittlauch-Beurre Blanc
- Soulfood** - F,G,I,2 - **24,0**  
Ravioli mit Tallegio-Füllung,  
Tomatenessenz-Schaum, Basilikumöl,  
gebratene Kirschtomaten
- Pasta Gucci** - F,G,I,1,4 - **29,0**  
Tagliolini mit Trüffelschaum,  
Parmesan und gerösteten Pinienkernen

# DOM CLASSIC BURGERS

- BBQ-Style Burger** - Aa,C,F,I,1,6 - **19,5**  
Hausgemachtes Patty vom Rind, Bacon,  
Tomate, BBQ-Sauce, geschmolzene Zwiebeln,  
Cheddar, saure Gurken  
**Auch als vegetarische Option möglich**
- Truffle Burger** - Aa,C,G,J,L,1,4 - **25,0**  
Hausgemachtes Patty vom Rind, Tomate,  
Trüffel-Remoulade, geschmolzene Zwiebeln,  
Cheddar, saure Gurken  
**Auch als vegetarische Option möglich**

# GRILLAGE

**Oh my Goodness** **39,5**  
Hereford Irish Prime Roastbeef,  
Dry Aged 250 g

**„Ardèche“ Label Rouge** **21,5**  
Maishähnchen auf der Haut gebraten

**Signature** **36,0**  
Alte Wutz 300g

**Rinderfilet** by Heiko Brath **38,0 / 68,0**  
Kleine Färsse 150g / 300g

**Return of the Flat Iron Steak** **28,0**  
Hereford Irish Beef Schulter-Stück 250 g

**DRY AGED at DOM, German Beef** BY BERND GLASTETTER

FEINSCHMECKER BESTER METZGER DEUTSCHLANDS & BEST BUTCHERIES IN GERMANY AWARD

## CUTS AB 800G:

- T Bone	pro 100g	<b>15,5</b>
- Porterhouse	pro 100g	<b>15,5</b>
- Prime Rib	pro 100g	<b>15,5</b>

## MIT DABEI:

2 Sides, 2 Dips

## SIDES

Grillgemüse **6,0**  
Pommes Frites **5,0**  
Kartoffelpüree <sup>-G-</sup> **6,0**  
Romana-Herzen <sup>-C,G,J,1-</sup> **7,0**  
(gegrillt, mit Parmesan-Dressing)  
Süßkartoffel **6,0**  
Zwiebelringe <sup>-Aa,G-</sup> **6,0**  
DOM Salat **6,5**

### WAHLWEISE:

Balsamico Dressing <sup>-I,J-</sup>  
French Dressing <sup>-C,I,J-</sup>

## DIPS

Jus <sup>-I,L-</sup> **4,5**  
Sauce Béarnaise <sup>-C,G,L-</sup> **4,5**  
Kräuterbutter <sup>-C-</sup> **3,5**  
BBQ <sup>-I,J,1,2,3-</sup> **2,5**  
Mayo <sup>-C,G,J,1,2,3-</sup> **1,5**  
Chili Mayo <sup>-C,G,J,1,2,3-</sup> **2,0**  
Miso Mayo **2,5**  
Ketchup <sup>-I,1,2,3-</sup> **1,5**  
Nussbutterschaum <sup>-G,I-</sup> **3,5**  
Trüffel-Remoulade **8,0**  
<sup>-C,F,J,L,1,4-</sup>

# DESSERTS

<b>Café Gourmand</b>	<b>8,5</b>
Kleines Süßes und Kaffeespezialität	
<b>Schenkt dir das Leben Zitronen...</b>	<b>8,5</b>
mach rosa Zitronensorbet daraus (lass die Schale lieber liegen)	
<b>Coco Loco</b> - C, G, L -	<b>11,0</b>
Kokos-Creme Brûlée, Ananas-Chutney, Kokos-Chips	
<b>Choco Loco</b> - Aa, C, F, G -	<b>12,0</b>
Schoko-Brownie mit dreierlei Rhabarber	
<b>Frozen Pleasures</b> - Aa, C, F, G, Hb, Hc, 2, 6 - pro Kugel	<b>3,0</b>
Schwarzes Sesameis, Schokoladeneis, Vanilleeis, Bananeneis, Ananassorbet, Himbeersorbet	
<b>Say Cheese</b>	<b>15,0</b>
Dreierlei Käse vom Affineur mit Brot der Bäckerei Fricke in Waldbronn	

# ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

## ZUSATZSTOFFE

<b>1</b>	mit Konservierungsstoff
<b>2</b>	mit Farbstoff
<b>3</b>	mit Antioxidationsmittel
<b>4</b>	mit Geschmacksverstärker
<b>5</b>	mit Phosphat
<b>6</b>	mit Süßungsmittel(n)
<b>7</b>	enthält eine Phenylalaninquelle
<b>8</b>	geschwefelt
<b>9</b>	geschwärzt
<b>10</b>	gewachst
<b>11</b>	koffeinhaltig
<b>12</b>	chininhaltig

## ALLERGENE

<b>Aa</b>	Weizen
<b>Ab</b>	Roggen
<b>Ac</b>	Gerste
<b>Ad</b>	Hafer
<b>B</b>	Krebstiere
<b>C</b>	Eier
<b>D</b>	Fisch
<b>E</b>	Erdnüsse
<b>F</b>	Soja
<b>G</b>	Milch (einschließlich Laktose)

## SCHALENFRÜCHTE

<b>Ha</b>	Mandeln
<b>Hb</b>	Haselnüsse
<b>Hc</b>	Walnüsse
<b>Hd</b>	Cashewnüsse
<b>He</b>	Pekannüsse
<b>Hf</b>	Paranüsse
<b>Hg</b>	Pistazien
<b>Hh</b>	Macadamianüsse
<b>I</b>	Sellerie
<b>J</b>	Senf
<b>K</b>	Sesamsamen
<b>L</b>	Schwefeloxid und Sulfite
<b>M</b>	Lupine
<b>N</b>	Weichtiere



ÖFFNUNGSZEITEN:

MO-FR            12-14.30 Uhr  
MO-SA            ab 18 Uhr

*Dom*

@dom\_karlsruhe | +49 721 90990090  
kontakt@dom-grill.com | www.dom-grill.com