

Tom

SPEISEKARTE

UNSERE VERANSTALTUNGEN

Erfahre mehr über unsere
aktuellen Events im DOM unter
www.dom-grill.com/events



NUR KARTENZAHLUNG MÖGLICH

APERITIF

Wermut & Tonic Wermut, Tonic Water	9,5
Pink Bitch Roter Wermut, Tonic, Prosecco	11,5
DOM Wermut Spritz Wermut, Soda, Prosecco	10,5
Italicus Spritz Italicus Liqueur, Prosecco, Soda	12,5
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange, Soda	8,5
DOM Basil Spritz Prosecco, Basilikum, Ingwer	10,5
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze	8,5
Pink Amalfi Campari, Bitter Lemon, Grapefruit	9,5
Barcelona Style Gin & Tonic Gin Mare, flambierter Rosmarin, Fever Tree's Mediterrean Tonic	10,5
007 London Dry Gin, Wermut extra Dry, geschüttelt oder gerührt	13,0
Mallorca Sunrise Canonita, Prosecco, Aperol	10,5

BUBBLES

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

OLD SCHOOL

Sherry Oloroso Seco Gutiérrez Colosia	5cl	8,0
2015 Quinta Vargelhas		
Vintage Port Taylors	5cl	15,0

WEIN

WEISS	Riesling	0,11	7,0
	Deidesheimer Herrgottsacker	0,21	13,0
	Deidesheim, Pfalz, 2021	Fl. 0,75l	45,0
	Grauburgunder	0,11	5,8
	Weingut Dr. Bassermann v. Jordan	0,21	11,0
	Deidesheim, Pfalz, 2023	Fl. 0,75l	39,0
	Sauvignon Blanc	0,11	6,5
	Weingut Zeter	0,21	12,0
	Pfalz, 2023	Fl. 0,75l	39,0
	Weißburgunder	0,11	6,0
Weingut Heitlinger	0,21	11,5	
Tiefenbach Ostringen, 2023	Fl. 0,75l	39,0	
Somlo	0,11	6,0	
Weingut Rafael	0,21	11,5	
Cambra, Valencia, 2023	Fl. 0,75l	39,0	
Überraschungswein	0,11	5,0	
	0,21	9,5	
ROSÉ	Cuvée Rosé	0,11	5,9
	Weingut Klumpp	0,21	11,5
	Bruchsal, Kraichgau, 2022	Fl. 0,75l	39,0
	Horny Rosé	0,11	5,2
	Weingut Hörner	0,21	9,8
Hochstadt/Pfalz, 2022	Fl. 0,75l	36,0	
Überraschungswein	0,11	5,0	
	0,21	9,5	
ROT	Primitivo Di Manduria	0,11	5,8
	Luna Piena	0,21	11,0
	Apulien, Italien, 2022	Fl. 0,75l	36,0
	Cuvée Rouge Cabernet Sauvignon & Merlot	0,11	5,8
	Weingut Axel Bauer	0,21	11,5
	Bühl, Baden, 2021	Fl. 0,75l	39,0
	Corral De Campanas	0,11	6,5
	Quinta De La Quietud	0,21	12,0
	Toro, Spanien, 2020	Fl. 0,75l	39,0
	Spätburgunder	0,11	7,0
wechselnde Winzer	0,21	13,5	
aus der Region	Fl. 0,75l	45,0	
Baga	0,11	6,5	
Filipa Pato & William Wouters	0,21	12,0	
Bairrada, Portugal, 2022	Fl. 0,75l	39,0	
Überraschungswein	0,11	5,0	
	0,21	9,5	

VORSPEISEN TO SHARE

La France - G,Ha,1,2 - Tatar von der Beete, Walnuss-Vinaigrette, geröstete Walnüsse, Ziegenkäse, gepickelte Ringelbeete	13,5
Gegrillter Fenchel - Ha,1,2 - Orange, Olivenöl, Chili, Mandeln	9,5
Sea Food - B,G - 6 Rotgarnelen aus argentinischem Wildfang In Butter gebraten à la Provence mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, mit geräucherter Paprika gewürzt	22,0
TO SHARE: - Für 2 Personen, 12 Stück - Für 4 Personen, 24 Stück	42,0 82,0
Aus der Dose - D,1 - Premium Sardinen von Fischerfamilie und Weingut Attis, Galizien	16,5

APPETIZERS

Kartoffelglück - Ha, I, 2 - Badische Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck, Crème Fraîche, Majoran, Schnittlauch und frittiertem Lauch Auch vegetarisch ohne Speck möglich!	11,0
Gruß aus Thailand - Aa, C, G, I, J - Lab Moo von schwäbisch-hällischem Schwein mit Haut und Pulpo	10,5
Von der Weide - C, D, G, J - Rindertatar, Olivenöl, Kapern-Crème, Crème Fraîche, Affila-Kresse, Wachtel-Ei, Apfelsenf-Saat, geröstetes Brot	21,5
Blumenkohl-Salat - C, D, G, J - Granatapfel, Fenchel, Senf-Limetten- Vinaigrette, Affila-Kresse	10,9
Der Klassiker - I, J, 1, 2 - Feldsalat mit Speck oder Ziegenkäse	
WAHLWEISE MIT: Himbeer-Vinaigrette - C, I, J - Kartoffel-Trüffel-Vinaigrette - I, J -	13,5 15,5

HAUPTGERICHTE

Waidmannsheil - Aa, F, I, J, L, 3, 5 - Hirschrücken aus eigener Jagd unter Dijon-Senf-Kruste mit Kartoffel- püree, Rosenkohl und Portwein-Jus	32,0
Trüffel-Pasta - Aa, G, H - Tagliolini, Trüffelsauce, Parmesan, Pinienkerne, frischer Trüffel	30,5
Catch of the Day Beilagen à la Chef	tagesaktuell

DOM CLASSIC BURGERS

BBQ-Style Burger - Aa, C, F, I, 1, 6 - Hausgemachtes Patty vom Rind, Bacon-Chutney, Tomate, BBQ-Sauce, geschmolzene Zwiebeln, Käse, gepickelte Gurken, Pommes, Dip	22,0
Truffle Burger - Aa, C, G, J, L, 1, 4 - Hausgemachtes Patty vom Rind, Tomate, Trüffel-Mayo, geschmolzene Zwiebeln, Käse, gepickelte Gurken, Pommes, Dip	27,5

Alle Burger auch mit Veggie-Patty möglich!

GRILLAGE

VOM RIND

Irish Hereford Roastbeef Dry Aged, 250 g	39,5
Rinderfilet by Heiko Brath 300 g	68,0
Rinderfilet vom Charolais aus den Elsass 150 g	28,0
Flat Iron (Schultersteak) 200 g	22,0

VOM GEFLÜGEL

Maispouardenbrust Label Rouge	21,5
---	-------------

VOM SCHWEIN

Alte Wutz by Heiko Brath Rückensteak, 300 g	36,0
---	-------------

DRY AGED TO SHARE

Deutsches Rind by Bernd Glasstetter

CUTS AB 800 G:

- T Bone
- Porterhouse
- Prime Rib

pro 100g **15,5**
pro 100g **17,0**
pro 100g **15,5**

MIT DABEI:

2 Sides, 2 Dips

SIDES & DIPS

SIDES

Saisonales Gemüse	6,0
Pommes	6,0
Kartoffelpüree ^{-G-}	6,9
Süßkartoffel	6,0
Zwiebelringe ^{-Aa,G,2-}	6,0
DOM-Salat	6,5

WAHLWEISE MIT:

- Balsamico-Dressing ^{-I,J-}
- French Dressing ^{-C,I,J-}
- Honig-Senf-Dressing ^{-I,J-}

DIPS

Jus ^{-Aa,F,I,L-}	4,5
Sauce Béarnaise ^{-C,G,L-}	4,5
Kräuterbutter ^{-C-}	3,5
BBQ ^{-I,J,1,2,3-}	2,5
Mayo ^{-C,G,J,1,2,3-}	1,5
Chili-Mayo ^{-C,G,J,1,2,3-}	2,0
Trüffel-Mayo ^{-C,F,J,L,1,4-}	8,0
Ketchup ^{-I,1,2,3-}	1,5

DESSERTS

Café Gourmand Kleines Süßes und Kaffee-Spezialität	8,5
Apple Crumble - Aa, C, F, G - Zimt, Vanilleeis, Pfälzer Äpfel	9,0
Crème Brûlée Vanilleeis, Ananas-Chutney	13,5
Frozen Pleasures - Aa, C, F, G, Hb, Hc, 2, 6 - Schwarzes Sesameis, Schokoladeneis, Vanilleeis, Bananeneis, Ananassorbet, Himbeersorbet	pro Kugel 3,0

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENE

- Aa** Weizen
- Ab** Roggen
- Ac** Gerste
- Ad** Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch (einschl. Laktose)

SCHALENFRÜCHTE

- Ha** Mandeln
- Hb** Haselnüsse
- Hc** Walnüsse
- Hd** Cashewnüsse
- He** Pekannüsse
- Hf** Paranüsse
- Hg** Pistazien
- Hh** Macadamianüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeloxid & -Sulfite
- M** Lupine
- N** Weichtiere

STAY UP TO DATE

Der Hirschhof-Newsletter informiert dich monatlich über anstehende Veranstaltungen und kulinarische Highlights aus dem DOM und den anderen Lokalen im Hirschhof und bringt sie direkt in dein Postfach.

QR-Code scannen und anmelden:



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