



LUNCHTIME

29.09. - 02.10.2025

CLASSIC ROOTS

DOM-Schweineschnitzel 21,5

Kartoffelsalat, Wildkräutersalat

BBQ-Style Burger - Aa, G - 22,0

Hausgemachtes Patty vom Rind, Bacon-Chutney, Tomate, BBQ-Sauce, geschmolzene Zwiebeln, Käse, Eisbergsalat + **Pommes, Mayo**

Veggie-Style Burger - Aa, G - 20,0

Soja-Patty, Tomate, BBQ-Sauce, geschmolzene Zwiebeln, Käse, Eisbergsalat + **Pommes, Mayo**

Tagliata vom Kalb - Aa, C - 26,0

Streifen von der Kalbshälfte, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

Rinderfilet 250g 38,0

Kartoffelpüree, saisonales Gemüse, Jus

BEILAGEN

Pommes 5,5

Hausgemachte
Kartoffel-
Chips 7,0

Saisonales
Gemüse 6,0

DIPS

Mayo gratis

Ketchup gratis

Trüffel-
Mayo 5,0

Chili-Mayo 2,5

GREEN VIBES

Small One 7,0

Wildkräutersalat, Essig, Öl,
Geröstete Kerne

Caesar Salad 12,0

Caesar-Dressing, Croûtons,
Parmesan-Splitter, Romana-Salat

+ mit Hähnchenbrust aus dem Elsass 19,0

SWEET ENDING

Wir servieren täglich frisch gemachte,
wechselnde Desserts, halte einfach
nach dem Dessertwagen Ausschau –
Preis nach Tagesangebot.

LUNCH IN 3 GÄNGEN

WÖCHENTLICH WECHSELND

Small One

Wildkräutersalat, Essig, Öl,
Geröstete Kerne

Ravioli alla Norma -Aa, G-

Gefüllte Ravioli mit Aubergine in Tomaten-
sauce, dazu Ricotta Salata und Parmesan

Frisches Dessert

vom Dessertwagen

25,0

PASTA ALLA DOM

Pasta Autunno -Aa, G- 15,0

Pfifferlinge und Rinderstreifen in
cremiger Sauce, verfeinert mit Parmesan

Ravioli alla Norma -Aa, G- 14,0

Gefüllte Ravioli mit Aubergine in Tomaten-
sauce, dazu Ricotta Salata und Parmesan

Alle Preise in Euro.

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

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIES

Wasser (Still/Sprudel)	(0,5l)	4,5
Wasser (Still/Sprudel)	(0,75l)	7,5
Coca Cola / Light / Zero	(0,2l)	4,7
Fanta / Sprite	(0,2l)	4,7
Red Bull	(0,25l)	6,0
Red Bull Sugarfree	(0,25l)	6,0
Saft (verschiedene Sorten)	(0,2l)	4,2
Saftschorle	(0,2l)	4,2

BIER HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN

Vom Fass, im gekühlten Glas serviert:		
Helles	(0,3l)	4,9
Pils	(0,3l)	4,9
Zwickel	(0,3l)	4,9
In der Flasche:		
Hefeweizen	(0,5l)	5,9
Hefeweizen Alkoholfrei	(0,5l)	5,9
Pils Alkoholfrei	(0,33l)	4,3

SCHAUMWEIN

Prosecco Ca' Bolani	0,1l	8,5 / Fl. 0,75l	45,0
Louis Roederer Collection 243 Brut	0,1l	19,0 / 0,75l	125,0
Louis Roederer Brut Rosé 2016	0,75l		145,0
Ruinart Rosé/Blanc de Blanc	0,75l		150,0

WEIN

WEISS	Riesling Drache VDP	Weingut von Winning, Pfalz, 2024
		0,2l 13,0 / Fl. 0,75l 45,0
	Grauburgunder	Weingut Emil Bauer, Pfalz, 2024
		0,2l 11,0 / Fl. 0,75l 39,0
	Sauvignon Blanc	Weingut Zeter, Pfalz, 2024
		0,2l 12,0 / Fl. 0,75l 39,0
	Weißburgunder	Weingut Stigler, Baden, 2023
		0,2l 9,8 / Fl. 0,75l 36,0
	Chardonnay Ihringer Winklerberg	Weingut Stigler, Baden, 2022
		0,2l 13,0 / Fl. 0,75l 42,0
	Cuvée Grohsartig	Weingut Grohs, Rheinhessen, 2023/24
		0,2l 9,8 / Fl. 0,75l 36,0
	Grillo ^{DOC}	Bianca di Sicilia, Sizilien, 2023
		0,2l 11,5 / Fl. 0,75l 39,0
	Cà dei Frati	Lugana, Italien
		Fl. 0,75l 59,0 / Fl. 1,5l 129,0 /
		Fl. 3l 279,0
ROSÉ	Rosé 10 JAHRE DOM EDITION	Weingut Emil Bauer, Pfalz, 2023/24
		0,2l 11,5 / Fl. 0,75l 39,0
ROT	Primitivo Di Manduria	I Muri, Italien, 2022
		0,2l 11,0 / Fl. 0,75l 36,0
	Rioja Crianza Montecillo	Bodega Centenaria, Spanien, 2020
		0,2l 11,5 / Fl. 0,75l 39,0

ZUSATZSTOFFE

1	mit Konservierungsstoff
2	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Phosphat
6	mit Süßungsmittel(n)
7	enthält 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
	(inkl. 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