

Jon

**WINE.
DINE.
REPEAT.**

MENU

GETRÄNKE

APERERO & DRINKS		
	Aperol Spritz	9,0
	Aperol, Prosecco, Soda	
	Bellini	9,0
	Schaumwein, weißer Pfirsich	
	Hugo	9,0
	Prosecco, Holunder-sirup, Minze, Soda	
	Lychee Spritz	9,0
	Lychee, Prosecco, Soda	
	Antica Soda	9,0
	Antica Formula, Soda	
	Basil Spritz	10,0
	Prosecco, Basilikum, Soda	
	Spirit of DOM	14,0
	Gin Mare, Italicus, Lillet Rosé, Rosé Prosecco, Holunder-Likör	
	Gin & Tonic	13,0
	Gin, Fever Tree's Dry Tonic	
	Skinny B*tch	13,0
	Wodka, Limette, Soda	
	Espresso Martini	15,0
	Wodka, Kahlúa, Espresso, Vanille	
	Pornstar Martini	14,0
	Wodka, Passionsfrucht, Zitrone, Vanille, Prosecco	
	Gin Mediterraneo	13,0
	Gin Mare, flambierter Rosmarin, Fever Tree's Mediterrean Tonic	
	Gin Basil Smash	14,0
	Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker	
	Whiskey Sour	13,0
	Bourbon, Zitrone, Zucker	
	Negroni	13,0
	Gin, Campari, Antica Formula	
	Margarita	14,0
	Tequila, Orange Curacao, Limette	
	Daiquiri	14,0
	Rum, Limette, Zucker	

WEIN & SCHAUMWEIN		
SCHAUM	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
WEISS	Riesling Drache Weingut v. 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 Weingut Stigler, Baden, 2022	0,2l 13,0 / Fl. 0,75l 42,0
	Cuvée Grohsartig Weingut Grohs, Hessen, 2023/24	0,2l 9,8 / Fl. 0,75l 36,0
	Grillo ^{DOCG} 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

BIER HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN		
Vom Fass, im gekühlten Glas serviert:		
	Helles / Pils / 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

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

SPEISEN

VORSPEISEN

Small One 	7,5	Caprese 	13,0
Wildkräutersalat, Essig, Öl, Geröstete Kerne		Burrata, Tomatentatar, frisches Basilikum, Olivenöl	
Alici Marinati	9,0	Caesar Salad 	12,0
Sardinien, Olive, Paprika		Caesar-Dressing, Croûtons, Parmesan-Splitter, Romana-Salat	
Rinder-Tatar	21,0	+ Hähnchenbrust (Elsass)	19,0
Fein geschnittenes Filet vom Rind, Olivenöl, Wachtel-Eigelb		Pulpo Salad	17,0
Thunfisch-Tatar	23,0	Oktopus, Kirschtomaten, Öl, rote Zwiebeln, Kartoffeln	
Thunfisch, Avocado-Limetten-Dressing		Auberginen-Chips 	9,0
Zucchini Blüten 	9,0	Frittierte Aubergine, Balsamico-Honig-Soße	
Knusprige Zucchini Blüten, Parmigiano Reggiano-Dip			
Serranoschinken	Iberico Pata Negra Bellotta, frisch vor Ort hauchdünn geschnitten		17,0

HAUPTGERICHTE

FRISCHE PASTA			
Carbonara - Aa, C, G -			19,0
Eigelb, Pecorino Romana, Guanciale			
Taglioni tartufo - Aa, G - 			27,0
Crema di Tartufo, frischer schwarzer Trüffel			
Raviolo norma - Aa, G - 			19,0
Tomatensoße, Ricotta Salata, Aubergine			
Tagliatelle Wild-Ragout - Aa -			21,0
Ragu alla bolognese (aus eigener Jagd)			
Risotto di Mare - B, G -			26,0
Catch of the Day			
BBQ-Style Burger - Aa, G -			25,0
Hausgemachtes Patty vom Rind, Bacon-Chutney, Tomate, BBQ-Sauce, geschmolzene Zwiebeln, Käse, Eisbergsalat, mit Pommes und Mayo			
Veggie-Style Burger - Aa, G - 			23,0
Soja-Patty, Tomate, BBQ-Sauce, geschmolzene Zwiebeln, Käse, Eisbergsalat mit Pommes und Mayo			

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

REGIONALES FLEISCH BY HEIKO BRATH			
Rinderfilet 250g			41,0
Kartoffelpüree, saisonales Gemüse, Jus			
Roastbeef 250g, Irish Hereford			37,0
Kartoffelpüree, saisonales Gemüse, Jus			
DOM-Schnitzel - Aa, C -			21,5
Paniertes Schweineschnitzel, Wild- und Kartoffel-Salat, Preiselbeermarmelade			
Tagliata vom Kalb - Aa, C -			28,0
Streifen von der Kalbshälfte, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan			

MEAT TO SHARE:		
DRY AGED CUTS AB 800 G	—————>	Bitte Verfügbar-keit beim Personal erfragen!
- T Bone	pro 100g	15,5
- Porterhouse	pro 100g	17,0
- Prime Rib	pro 100g	15,5

BEILAGEN		DIPS	
Kartoffelpüree	5,9	Kräuterbutter	2,5
Kartoffelpüree mit Trüffel	8,5	Ketchup	gratis
Pommes	5,9	Mayo	gratis
Hausgemachte Kartoffel-Chips	7,0	Chili-Mayo	2,0
Saisonales Gemüse	7,0	Trüffel-Mayo (mit frischem Trüffel)	5,0
Blattspinat	7,0	BBQ-Sauce	2,0

DESSERT

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

Alle Preise in Euro.



DOM - Grill Kitchen Bar | Hirschhof 5 | 76133 Karlsruhe

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