



LUNCHTIME

03.11. - 07.11.2025

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	

APPETIZERS & GREEN VIBES

Orange Kiss	9,0
Kürbiscremesuppe, steirisches Kürbiskernöl	
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 wechselnde, täglich frisch gemachte Desserts – halte einfach nach dem Dessertwagen Ausschau. **Preis nach Tagesangebot.**

LUNCH IN 3 GÄNGEN

WÖCHENTLICH WECHSELND

Small One	
Wildkräutersalat, Essig, Öl, Geröstete Kerne	
Pasta alla Vodka con Burrata -Aa, G-	
Kirschtomaten, Wodka, Burrata	
Frisches Dessert	25,0
vom Dessertwagen	

PASTA ALLA DOM

Lasagne -Aa, G-	15,0
Ragù, Béchamelsauce, Schinken, Käse	
Pasta alla Vodka con Burrata -Aa, G-	14,0
Kirschtomaten, Wodka, Burrata	

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 ^{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

ROSE

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