

Jon

**WINE.
DINE.
REPEAT.**

MENU

GETRÄNKE

DRINKS	
Big in Japan	14,0
Roku Gin, Lychee-Likör, Lime-Leafs, Mandel, Limette	
DOM Mule	13,0
Lime-Leaf-Vodka, Holunder, Limette, Thymian, Ginger Beer	
Espresso Martini ⚡	14,0
Wodka, frischer Espresso, Kahlua, Vanille	
Pornstar Martini	14,0
Wodka, Maracuja, Limette, Vanille, Prosecco	
Gin Basil Smash	14,0
Gin, Zitrone, Basilikum, Zucker	
Margarita	14,0
Tequila, Orange Curacao, Limette	
Negroni	13,0
Gin, Campari, Antica Formula Red Vermouth	
Spicy Dicy	15,0
Abuelo 7, Scaramanga Rhum, Homemade Spicy-Passionfruit-Cordial, Limette, Chartreuse Verde, D.O.M. Benedictine	
Whiskey Sour	13,0
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiß	
APERITIF	
Aperol Spritz	9,0
Basil Spritz	10,0
Lychee Spritz	9,0
MOCKTAILS	
Paco	10,0
Passionsfrucht, Kokos, Limette, Tonkabohne	
Holy Dom	10,0
Orange, Limette, frische Minze, Ginger Ale	

WEIN & SCHAUMWEIN	
SCHAUM	Prosecco Ca' Bolani
	0,1l 8,5 / Fl. 0,75l 45,0
	Veuve Cliquot Champagner
	0,1l 19,0 / 0,75l 130,0
	Moët Champagner Rosé Impérial Brut
	0,75l 145,0
	Ruinart Rosé / Blanc de Blancs
	0,75l 160,0
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 Zolla, Italien, 2018
	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 (hell naturtrüb)	(0,3l) 4,9
In der Flasche:	
Hefeweizen	(0,5l) 5,9
Hefeweizen Alkoholfrei	(0,5l) 5,9
Pils Alkoholfrei (Jever Fun / Zwickel)	(0,33l) 4,3

ALKOHOLFREIES	
Ginger Lime (Homemade Ingwer-Lime-Leaf mit Limette)	9,0
ICE-T (Homemade Earl Grey mit Zitrone) ⚡	8,0
Wasser (Still/Sprudel)	(0,5l) 4,5
Wasser (Still/Sprudel)	(0,75l) 7,5
Coca Cola ⚡ / 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	Rinder-Tatar 21,0
Wildkräutersalat, Essig, Öl, Geröstete Kerne	Fein geschnittenes Filet vom Rind, Olivenöl, Wachtel-Eigelb
Orange Kiss  11,0	Carpaccio di tonno 21,0
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	Fein geschnittener Thunfisch, Limette, Stracciatella
Caprese  13,0	Gambas a la Provence 17,0
Burrata, Tomatentatar, frisches Basilikum, Olivenöl	In Butter gebraten mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch
Caesar Salad 12,0	Pulpo Salad 17,0
Caesar-Dressing, Croûtons, Parmesan-Splitter, Romana-Salat	Oktopus, Kirschtomaten, Öl, rote Zwiebeln, Kartoffeln
+ Hähnchenbrust (Elsass) 19,0	

HAUPTGERICHTE

FRISCHE PASTA	
Tagliolini tartufo - Aa, G -  27,0	
Crema di Tartufo, frischer schwarzer Trüffel	
Ravioli al burro e salvia - Aa, G -  16,0	
Ravioli in Butter-Salbei-Sauce	
Tagliatelle Wild-Ragout - Aa - 21,0	
Ragù alla bolognese (aus eigener Jagd)	
Paccheri Autunno - Aa - 18,0	
Pasta mit Steinpilzen und Salsiccia	
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	
Gegrillte Calamari - Aa, G - 26,0	
Kartoffeln, Sauce, Pfifferling	

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	
Kalbsmedaillon - Aa, C - 28,0	
mit Morcheln, Rahmsauce, Jus und Kartoffelpüree	

MEAT TO SHARE:	—————>	Bitte Verfügbar-
DRY AGED CUTS AB 800 G		keit beim Personal
- T Bone	pro 100g 15,5	erfragen!
- Porterhouse	pro 100g 17,0	
- Prime Rib	pro 100g 15,5	Wird mit 2 Beilagen
		und 2 Dips serviert

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
	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