

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 0%

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 0%

9,0
- Basil Spritz 0%

10,0
- Lychee Spritz 0%

9,0

MOCKTAILS

- Paco

10,0

Passionsfrucht, Kokos,
Limette, Tonkabohne
- Holy Dom

10,0

Orange, Limette, frische
Minze, Ginger Ale

WEIN & SCHAUMWEIN

- SCHAUM

Geldermann Carte Blanche

0,1l 8,5 / Fl. 0,75l 45,0

Veuve Clicquot 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 Emil Bauer, 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, 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
- 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  7,9	Rinder-Tatar 22,0
Wildkräutersalat, Essig, Öl, Geröstete Kerne	Fein geschnittenes Filet vom Rind, Olivenöl, Wachtel-Eigelb
Orange Kiss  11,0	Carpaccio di tonno 23,0
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	Fein geschnittener Thunfisch, Limette, Stracciatella
Caprese  14,5	Gambas a la Provence 17,0
Burrata, Tomatentatar, frisches Basilikum, Olivenöl	In Butter gebraten mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch
Caesar Salad 13,5	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 -  17,0	
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 43,0	
Kartoffelpüree, saisonales Gemüse, Jus	
Roastbeef 250g 39,0	
Kartoffelpüree, saisonales Gemüse, Jus	
DOM-Schnitzel - Aa, C - 25,0	
Paniertes Schweineschnitzel, Wild- und Kartoffel-Salat, Preiselbeermarmelade	
Kalbsmedaillon - Aa, C - 29,0	
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 außerdem täglich frische, wechselnde Desserts auf unserem Dessertwagen.
Hausgemachtes Tiramisu 14,0	
Löffelbiskuits, Mascarpone-Creme, Espresso, Kakao	

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