

Jon

**WINE.
DINE.
REPEAT.**

MENU

GETRÄNKE			
APERITIF		DRINKS	
Aperol Spritz	0%10,9	Margarita	14,0
Basil Spritz	0%11,9	Tequila, Orange Curacao, Limette	
Lychee Spritz	0%11,9	Negroni	13,0
Gin & Tonic	0%14,0	Gin, Campari, Antica Formula Red Vermouth	
DRINKS		Oriental Spritz	11,9
Big in Japan	14,0	Hibiskusblüte, Rhabarber, Lavendel, Vanille, Zitrone, Carte Blanche Sekt, Soda	
Roku Gin, Lychee-Likör, Lime-Leafs, Mandel, Limette		Whiskey Sour	13,0
DOM Mule	13,0	Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiß	
Lime-Leaf-Vodka, Holunder, Limette, Thymian, Ginger Beer		MOCKTAILS	
Espresso Martini	14,0	Paco	10,0
Wodka, frischer Espresso, Kahlua, Vanille		Passionsfrucht, Kokos, Limette, Tonkabohne	
Pornstar Martini	15,0	Holy Dom	10,0
Wodka, Maracuja, Limette, Vanille, Prosecco		Orange, Limette, Ginger Ale, frische Minze	
Gin Basil Smash	0%14,0		
Gin, Zitrone, Basilikum, Zucker			
WEIN & SCHAUMWEIN			
SCHAUM	Geldermann Carte Blanche		
	0,1l 8,5 / Fl. 0,75l		45,0
	Veuve Clicquot Champagner		
	0,1l 24,0 / 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
	Pinot Blanc	Weingut Heitlinger, Baden, 2023	
	0,2l 9,8 / Fl. 0,75l		36,0
	Chardonnay	Weingut Heitlinger, Baden, 2022	
	0,2l 13,0 / Fl. 0,75l		43,0
	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 / Zwickl		(hell naturtrüb)	(0,3l) 4,9
In der Flasche:			
Hefeweizen		(0,5l)	5,9
Hefeweizen Alkoholfrei		(0,5l)	5,9
Bier Alkoholfrei		(Jever Fun / Zwickl)	(0,33l) 4,9
ALKOHOLFREIES			
Oriental Kiss			9,0
(Hibiskus, Rhabarber, Lavendel, Vanille, Zitrone, Soda)			
ICE-T		(Homemade Earl Grey mit Zitrone)	8,0
Wasser (Still/Sprudel)		(0,5l)	6,0
Wasser (Still/Sprudel)		(0,75l)	8,5
Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite		(0,2l)	4,7
Red Bull / Red Bull Sugarfree		(0,25l)	6,0
Saft / Saftschorle		(versch. Sorten)	(0,2l / 0,3l) 4,9
⚡ koffeinhaltiges Getränk 0% alkoholfrei möglich			

SPEISEN

VORSPEISEN

Wildkräutersalat  **8,5**
Essig, Öl, Geröstete Kerne

Edamame ^{-F-}  **7,5**
Japanische Sojabohnen mit Meersalz

Spicy Edamame ^{-F-}  **7,5**
Japanische Sojabohnen mit Chili

Caprese ^{-G-}  **15,5**
Burrata, Tomatentatar, frisches Basilikum, Olivenöl

Caesar Salad ^{-Aa,C,D,G,J-} **16,5**
Caesar-Dressing, Croûtons, Parmesan-Splitter, Romana-Salat, mariniertes Pollo Fino

New DOM-Tatar ^{-C,D,J-} **24,0**
Fein geschnittenes Filet vom Rind, Olivenöl, Wachtel-Eigelb

Rindercarpaccio ^{-C,J,G-} **19,0**
Hauchdünnes, rohes Rindfleisch, Trüffel-Aioli, Mayonnaise

Pulpo Salad ^{-B-} **19,0**
Oktopus, Kirschtomaten, Öl, rote Zwiebeln, Kartoffeln

Tatar di Gambero ^{-B,C,J-} **22,5**
Fein geschnittene Garnele (Gambero Rosso aus Mazara del Vallo), Limette, Stracciatella

Chips Serrano **10,5**
Hausgemachte Kartoffelchips mit frischem Serranoschinken

HAUPTGERICHTE

Tagliolini tartufo ^{-Aa-}  **27,0**
Frische Pasta, Crema di Tartufo, frischer schwarzer Trüffel

Linguine Vongole ^{-Aa,N-} **24,0**
Frische Pasta, Venusmuscheln, Knoblauch, Weißwein

Cheeseburger ^{-Aa,C,G,J-} **25,0**
Hausgemachtes Patty vom Rind, Bacon, Käse, geschmolzene Zwiebeln
mit Pommes und grüner Pfeffersauce

Veggie Burger ^{-Aa,G-}  **25,0**
Soja-Patty, Tomate, BBQ-Sauce, geschmolzene Zwiebeln, Käse, Eisbergsalat **mit Pommes und Mayo**

Vongole-Frites DOM-Style ^{-Aa,C,D,J-} **14,0**
Venusmuscheln, Pommes, Parmesan, Trüffel-Aioli

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

REGIONALES FLEISCH BY RACHELE

Rinderfilet 250g ^{-G-} **43,0**
mit Kartoffelpüree, gegrilltem Gemüse und Jus

Roastbeef 300g ^{-G-} **37,0**
mit geröstetem Kohl und Pfefferrahmsauce

Kalbskotelett Milanese ^{-Aa,C,G-} **28,0**
mit Kartoffelpüree oder Caesar Salad

MEAT TO SHARE:
DRY AGED CUTS AB 800 G

- T Bone	pro 100g	16,5
- Porterhouse	pro 100g	18,0
- Prime Rib	pro 100g	16,5

—————> Bitte Verfügbar-
keit beim Personal
erfragen!

Wird mit 2 Beilagen
und 2 Dips serviert

BEILAGEN

Kartoffelpüree ^{-G-}	5,9
Kartoffelpüree mit Trüffel ^{-G-}	8,5
Pommes	5,9
Hausgemachte Kartoffel-Chips	7,0
Gegrilltes Gemüse	7,0

DIPS

Kräuterbutter ^{-G-}	2,5
Ketchup	gratis
Mayo ^{-C-}	gratis
Chili-Mayo ^{-C-}	2,0
Trüffel-Mayo ^{-C-} mit frischem Trüffel	5,0
BBQ-Sauce	2,0

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu ^{-Aa,C,G-} **14,0**
Löffelbiskuits, Mascarpone-Creme, Espresso, Kakao

Wir servieren außerdem täglich frische, wechselnde Desserts auf unserem Dessertwagen.

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