

APERITIF

BELSAZAR & TONIC..... 8,5
BELSAZAR Wermut | Dry Tonic Water

ITALICUS SPRITZ..... 9
ITALICUS Liqueur | Prosecco | Olive | Soda

PINK AMALFI..... 8,5
4cl Campari | Thomas Henry Bitter
Lemon | Grapefruit

IBIZA STYLE GIN TONIC..... 9
2cl Gin Mare | Fever Tree Mediterran
Rosemary

STARTER

JAKOBSMUSCHEL^{G,R}
Blumenkohl | Nussbutter | Purple Curry
24,5

GAMBAS^{A,G,R}
Couscous | Kefir | Gurke | Granatapfel
24,5

THUNFISCHTARTAR^{D,F,G}
Buttermilch | Karotte | Dill | Ponzu
20

V KAROTTENSUPPE
Kokos | Curry
10

AUSTER
Natur..... 4
Ponzu, Chili, Yuzu, Röstzwiebel...4,5
pro Stück

V MAISBROT^{A,G,O}
Erbsenguacamole | Cheddar | Zwiebel
15
+ Speck 2

ARANCINI^{A,C,G} (3 Stk.)
Kewpie Mayo | Safran | Tomatensalsa
10

KLASSIKER

BEEF TARTAR 100/180G^{C,D,F,M}
Wachtelei | Schnittlauch | Miso-Mayo
19/27

DOM BURGER DELUXE^{A,C,G,M}
AUCH VEGETARISCH MÖGLICH
Trüffelremoulade | Tomate
Gurke | Käse
20

DOM BURGER CHILI CHEESE
AUCH VEGETARISCH MÖGLICH
Chili-Mayo | Cheddar | Jalapeno
18

PULPO 100/200G^{F,G,L,R}
Bohnen | Speck | Tomate
24/32

OCHSENBÄCKCHEN^{L,O}
Grillgemüse | Jus
32

THUNFISCHSTEAK 200G^{D,G,L}
Risotto | Safran | Tomatensalsa
36

V TAGLIATELLE^{A,C,G,L}
Trüffel | Parmesan
22

VOM GRILL

US BAVETTE 300G^{G,L}
38

NEW YORK STRIP PRIME BEEF 300G^{G,L}
42

RIB EYE US-BEEF 300G^{G,L}
46

TENDERLOIN 200G^{G,L}
by Heiko Brath
36

ALTE WUTZ DRY AGED 300G^{G,L}
by Heiko Brath
31

DRY AGED

CÔTE DE BOEUF je 100g^G
13

T-BONE STEAK je 100g^G
13

PORTERHOUSE je 100g^G
13

Gewicht jeweils nach Verfügbarkeit.
Die Dry Aged DOM Cuts liegen zwischen
800 Gramm bis 1.400 Gramm je nach
Schnitt. Fragen Sie gerne nach unseren
aktuellen Größen. Jeweils inklusive
zwei Beilagen und zwei Saucen.

Gut Ding will Weile haben.
Die Zubereitungszeit liegt bei
ca. 30 Minuten.

SALAT

V DOMSALAT
Tomate | Radieschen | Gurke
9,5

mit Himbeer-Distelöl^{C,M}
oder French Dressing^{C,D,G,M}

WAHLWEISE ON TOP
Gamba^B 5 / Arancini 2,5 / Speck 2

SIDES

Bohnensalat 6
Coleslaw vom Spitzkohl^{C,G} 6
Grillgemüse 6
Gegrillter Maiskolben 5
Kartoffelstampf^G 6
Beilagensalat^{G,M} 6
Gegrillte Süßkartoffel
mit Sour Cream^G 6
Steak House Fries^A 5
mit Parmesan^G 1,5
Tomatensalsa^F 5
Blumenkohlpüree^G 5

DIPS

BBQ^{F,O} 4
Portweinjus^{G,L,O} 6
Trüffelremoulade^{C,D,M} 5
Bernaise^{C,G} 5
Kräuterbutter^{G,M} 4
Chili-Mayo^{C,G,M} 4
Erbsenguacamole^G 5
Sour Cream^G 3

V = Vegetarisches Gericht | Unsere täglich wechselnden Empfehlungen entnehmen Sie unseren Tafeln. Gerne helfen wir Ihnen weiter.
Allergenlegende: (A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Eier (D) Fische (E) Erdnüsse (F) Sojabohnen (G) Milch (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesamsamen (O) Schwefeldioxid und Sulphite (P) Lupinen (R) Weichtiere