

# STARTERS/SHAREABLES

KLEINES NATURSAUERTEIG LAIB & BUTTERBREZN 7€

Julius Brantner Brothandwerk, Schnittlauch <sup>A,G</sup>

FRED & WILLIAMS PREMIUM AUSTER 1/2 DTZ 29€

Ponzu-Vinaigrette, Pumpernickel, Zitrone <sup>N,D,R</sup>

GEBACKENER LOBSTER & POPCORN 20€

Norialge, Chilli Mayo <sup>A,G</sup>

GERÄUCHERTER IRISCHER WILDLACHS 16€

Kimchi, Panko, Dill, Joghurt <sup>D,I,A,C,L,M</sup>

CLASSIC NYC REUBEN SANDWICH 18€

Pastrami, Sauerkraut, Appenzeller, Senf, Meerrettich <sup>A,C,I,M</sup>

CRISPY LOBSTER ROLL 22€

Brioche, Spicy Mango, Cole Slaw <sup>A,C,I,M</sup>

TATAR VOM RIND 22€/29€

150gr / 200gr <sup>A,H,G,M</sup>

Schwarzer Knoblauch, Senfsaat, Sauerteigbrot

THAI BEEF SOUP 15€

Reisnudel, Pac Choi, Koriander <sup>D,I,A,C,L,M</sup>

# VEGETARIAN/SHAREABLES

ROMANA SALAT HERZEN 13€

Citrus Vinaigrette, Croutons, Salznüsse, Schnittlauch <sup>H,C,G,H,M,D,F</sup>

ROTE BEETE 15€

Drillinge, Ziegen Frischkäse, Walnuss, <sup>G,H</sup>

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen.  
Wir informieren Sie gerne.

# MAINS

## ZANDER FILET 30€

Belugalinsen, Speck, Wilder Brokkoli J,A,C,L,M

## HAUSGEMACHTE RAVIOLI 25€

Frischkäse, Salsiccia, Fenchel, Tomate G,A,L,H

## GESCHMORTES SCHERZEL VOM RIND 26€

Sellerie, Lauch, Bulgur, Schmorsauce A,G,I

## MAISPOULARDEN SUPREME 26€

Risotto, Austernpilz, Champignon, Zwiebelsauce A,C,G,H

## RINDERFILET 39€

Glasierte Karotten, Kartoffelpüree A,C,G,H

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB 34€

Gebratene Drillinge, Preiselbeeren A,G,I

## KAVIAR PASTA 45€

30gr Sibirian Kaviar, Kerbel G,A,L,H

## IRISCHES PORTERHOUSE STEAK 92€

Glasierte Karotten, Kartoffelpüree A,C,G,H

Für zwei Personen

## 3-, 4- und 5- GÄNGE MENÜ 55€/75€/95€

CHEF`S CHOICE

## SWEETS & LIQUID DESSERTS

### CHEESECAKE 13€

Limequat, Birne, Butterkeks G,A,L,H

### KARAMELL SCHOKOLADENMOUSSE 14€

Vanille, Schokolade, Haselnuss G,I,C,D,A

Mixed Drinks

### DOMA ALEXANDER 13€

Vanille, Brandy, Cocos, Cacao Brown, Salted Caramel, weiße Schoko

### HABERDASHER 12€

Bourbon, Cacao Brown, Fernet Branca, Sahne, Gewürze

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen.  
Wir informieren Sie gerne.

# KÄSE & SPECK

DOMA KÄSE SELECTION 19€

Sauerteigbrot, Feigensenf <sup>A.M.L</sup>

GERÄUCHERTER SCHINKENSPECK & BAUCHSPECK 15€

Silberzwiebel, Sauerteigbrot, Kren <sup>A.L</sup>

# SÜSSWEINE

SÜSSWEINE

2016 RECIOTO DELLA VALPOLICELLA S. MARCO <sup>Italien</sup> 0,11 14<sup>50</sup>

2002 CHÂTEAU RIEUSSEC GG SAUTERNES 0,375L 125<sup>50</sup>

2001 CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRGUEY SAUTERNES 0,75L 98<sup>50</sup>

2016 CHÂTEAU d´YQUEM 0,375L 380<sup>50</sup>

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen.  
Wir informieren Sie gerne.

# KÄSE & SPECK

DOMA KÄSE SELECTION 19<sup>€</sup>

Sauerteigbrot, Feigensenf <sup>A,M,L</sup>

GERÄUCHERTER SCHINKENSPECK & BAUCHSPECK 15<sup>€</sup>

Silberzwiebel, Sauerteigbrot, Kren <sup>A,L</sup>

# SÜSSWEINE

SÜSSWEINE

2016 RECIOTO DELLA VALPOLICELLA S. MARCO <sup>Italien</sup> 0,11 14<sup>50</sup>

2002 CHÂTEAU RIEUSSEC GG SAUTERNES 0,375L 125<sup>50</sup>

2001 CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRGUEY SAUTERNES 0,75L 98<sup>50</sup>

2016 CHÂTEAU d'YQUEM 0,375L 380<sup>50</sup>

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen.  
Wir informieren Sie gerne.