



THE DOM · Wochenkarte - Mittagstisch

Montag - Freitag, 11:30–14:30 vom 2 bis 6 März

3-Gang- Mittagsmenü- Genuss in kurzer Zeit. Wahlweise kleiner Salat oder Tagessuppe, täglich wechselnder Hauptgang, hausgemachtes Dessert inklusive. Ergänzen Sie Ihr Menü um Kaffeespezialität oder Teespezialität für 1,90 €. Der Aufpreis von 1,90 € gilt ausschließlich am Ende zum Dessert.

MONTAG

- | | |
|--|-------|
| M1· Rigatoni Tiroler Art
Rigatoni mit Speck und Zwiebeln in einem würzigeren Rosmarin-Tomatensoße. | 9,80 |
| M2· Gedünstete Hähnchenbrust
Gedünstete Hähnchenbrust mit gemischtem Gemüse in einer feinen Senfsauce. | 12,80 |
| M3· 160 g Argentinisches Rinderhüftsteak
pfeffrige Sauce • Rosmarinkartoffeln. | 15,90 |

DIENSTAG

- | | |
|---|-------|
| M1· Rigatoni mit saisonalem Gemüse | 9,80 |
| M2· Piccata alla Milanese vom Schwein
paniertes Schweineschnitzel, serviert mit tomatisierten Spaghetti | 12,80 |
| M3· 160 g Argentinisches Rinderhüftsteak
pfeffrige Sauce • Rosmarinkartoffeln. | 15,90 |

MITTWOCH

- | | |
|--|-------|
| M1· Cannelloni Ricotta Spinat | 9,80 |
| M2 · · Schweinebraten mit Kartoffeln aus dem Ofen | 12,80 |
| M3· 160 g Argentinisches Rinderhüftsteak
pfeffrige Sauce • Rosmarinkartoffeln. | 15,90 |

*Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen finden Sie auf einer separaten Allergenkarte.



THE DOM · Wochenkarte - Mittagstisch

Montag - Freitag, 11:30–14:30 vom 2 bis 6 März

3-Gang- Mittagsmenü- Genuss in kurzer Zeit. Wahlweise kleiner Salat oder Tagessuppe, täglich wechselnder Hauptgang, hausgemachtes Dessert inklusive. Ergänzen Sie Ihr Menü um Kaffeespezialität oder Teespezialität für 1,90 €. Der Aufpreis von 1,90 € gilt ausschließlich am Ende zum Dessert.

DONNERSTAG

M1· Gnocchi mit Gorgonzola, Walnüssen und Rucola	9,80
M2 · Schweinenacken mit Speck und Bandnudeln	12,80
M3· 160 g Argentinisches Rinderhüftsteak pfeffrige Sauce • Rosmarinkartoffeln.	15,90

FREITAG

M1· Linguine mit Garnelen und friedlichen Tomaten	9,80
M2 · Fischfilet vom Grill mit Salzkartoffeln und Meerrettichsauce Zartes Fischfilet vom Grill, leicht gewürzt und knusprig angegrillt, dazu Salzkartoffeln und eine cremige Meerrettichsauce.	12,80
M3· 160 g Argentinisches Rinderhüftsteak pfeffrige Sauce • Rosmarinkartoffeln.	15,90

WEINEMPFEHLUNGEN

Cuvée Rotwein

ausgewogene Komposition regionaler Rebsorten; samtige Tannine, mittlerer Körper, passt zu gegrilltem Fleisch, reifem Käse und herzhaften Pastagerichten

Rosé

Ein lebhaftes, fruchtiges Rosé bringt Frische und Leichtigkeit

Chardonnay

Ein cremiger Chardonnay umarmt die nussige Kruste und die sahnigen Pistazien-Sauce

Pinot Grigio

leicht, frisch und fruchtig; Noten von Birne, Zitrus und weißen Blüten

*Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen finden Sie auf einer separaten Allergenkarte.