SUPPE & VORSPEISE/ SOUP & APPETISER

| Zwiebelsuppe ^{a1,g} | 7,00 € |
|------------------------------|--------|
| Käsecrouton, Thymian | |

Onion soup with cheese croutons and thyme

Rote Bete Suppe 8,00 € Falafelbällchen

Beetroot soup with falafel balls

Rindertatar^{a1,c,g} 22,00 €

Gewiegtes vom Bürgermeisterstück/Kapern/Sardellen/Eidotter/Senf/Rote Zwiebeln/Essiggemüse/Butter/Bäckerbrot

Beef tartare with caper, anchovy, egg yolk, mustard, red onions, mixed pickles, butter and baker's bread

SALAT / SALAD

Salat^{d,h,5} 19,50 €

Pflücksalat/Minitomaten/Sakurakresse/Hähnchenstreifen im Pankomantel/Himbeervinaigrette

Green salad with mini tomatoes, cress, breaded slices of chicken and raspberry vinaigrette

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH/ MAIN DISHES

| Gnocchi ^{a,c,g} | 16,00 € |
|--------------------------|---------|
| Gilocolii | |

Zwergtomate/Lauch/Parmesan/ Sprossen 21,50 €

Alternativ mit gebackenen Hühnerstreifen

Gnocchi with mini tomatoes, spring onions, sprouts and Parmesan (alternatively with baked slices of chicken)

| Pasta ^{a1,g,h} Gedrehte Nudeln/Frühlingslauch/Minispinat/Cocktailtomaten/Streifen vom argentinischen Roastbeef/ Hartkäse/Pesto Vegetarische Variante (ohne Fleisch) Noodles with slices of roastbeef, spinach, mini tomatoes, spring onions, pesto and hard cheese Auch für Veganer kreieren wir täglich frische Gerichte. Bitte sprechen Sie uns an. For vegans we create fresh dishes daily. Please contact us | 22,50 € 18,00 € |
|---|--------------------|
| HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES Würzfleisch ^{a,g,2} Hühnerfleisch/Gouda/Zitrone/Bäckerweißbrot/Blattwerk Spicy chicken stew gratinated with cheese, lemon, white bread and green salad | 14,50 € |
| Gegrillte Avocado ^{a,g} Gebackener Ziegenkäse/Tomaten-Limettensalat/Focaccia Grilled avocado with baked goat's cheese, tomato-lime-salad and focaccia | 16,50 € |
| Sülze vom Eisbein ^{i,j} Remouladensauce/Bratkartoffeln/Salatbouquet Knuckle of pork in aspic with remoulade sauce, roasted potatoes and salad bouquet | 18,00 € |
| Rindergulasch ^{c,g} Pilze/hausgemachte Semmelknödel/Rotkraut Beef goulash with mushrooms, home-made bread dumplings and red cabbage | 21,00 € |

| Kalbsleber klassisch ^{a,g} Kartoffelpüree/Röstzwiebeln/karamellisierte Apfelspalten Calves' liver with mashed potatoes, roasted onions and caramelised apple wedges | 22,00 € | |
|--|---------|--|
| Zanderfilet Kartoffel-Pesto-Stampf/sautiertes Gemüse/Weißweinsauce Fillet of zander with mashed potatoes with pesto, sautéed vegetable and white wine sauce | 23,00 € | |
| Medaillons vom Schweinefilet ^{c,g} Knusprige Kartoffelrösti/Calvadosrahm/Kaiserschoten Medaillon of pork with grated fried potatoes in Calvados sauce and snow pea pods | 24,00 € | |
| Original Wiener Schnitzel ^{a1-4,c,d,h1-5} Panierter Kalbsrücken/Zitrone/Kaper/Sardelle/Preiselbeeren/rustikale Bratkartoffeln/Blattwerk Breaded escalope of veal, lemon, capers, anchovy, cranberries, fried potatoes and green salad | 31,50 € | |
| <u>Dorint Special</u> – diese beiden Angebote sind "Dauerbrenner Made by Dorint" und werden mit Beilagen serviert Dorint Special - these two offers are "perennial Made by Dorint" and are served with side dishes | | |
| Clubsandwich "Made by Dorint" ^{a1,c,g,f,i,j,l} | 22,00 € | |

Hähnchenbrust/knuspriger Bacon^{2,3}/Tomaten/Eisbergsalat/Ei/Sandwichsauce¹/Toast/ Steakhouse Frites

Breast of chicken, crunchy bacon, tomatoes, iceberg lettuce, egg, rémoulade sauce, toast and French fried potatoes

Dorint Burger^{a1,c,g,f,j,k,l} Burgerfleisch/Eisbergsalat/Bacon^{2,3}/Tomaten/Gewürzgurken⁹/gebackene Zwiebelringe/Burgersauce¹/ Steakhouse Frites

22,00 €

Beef burger, iceberg lettuce, bacon, tomatoes, gherkins, barbecue sauce, baked onion rings and French fried potatoes

DESSERT & KÄSE / DESSERT & CHEESE

Träne vom weißen Schokomousse^{g,h,f} Stracciatella-Eis/Erdbeere 11,50 €

White chocolate mousse with stracciatella ice-cream and strawberries

Zitronen-Thymian-Creme^{a,c,g,h}

10,50 €

Pistazienbisquit/Beerenragout/Himbeereis

Lemon-thyme-cream with pistachio biscuit, berries and raspberry ice-cream

Bio-Käse-Triologie^{a1,g}

15,00 €

Schnittkäse/Weichkäse/Ziegenbrie/Feigenchutney/Trauben/Bäckerbrot

Selection of cheese – hard cheese, soft cheese and goat's cheese with fig chutney, grapes and baker's bread

Beachten Sie auch unsere Eisspezialitäten auf unserer seperaten Eiskarte.

Please note our ice-cream specialities in our separate ice-cream menu.

Zusatzstoffe: 1)mit Farbstoff, 1.1)mit Farbstoff, E211 "Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen", 2)mit Konservierungsstoffen, 3)mit Antioxidationsmitteln,

4)mit Geschmacksverstärker, 5)geschwefelt, 6)geschwärzt, 7)gewachst, 8)mit Phosphat, 9)mit Süßungsmittel, 10)enthält eine Phenylalaninquelle,

11)kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12)gentechnisch verändert, 13)koffeinhaltig/teehaltig, 14)chininhaltig, 15)Nitrit-Pökelsalz, 16)Taurin

Allergene: a1=Weizengluten, a2=Roggengluten, a3=Gerstengluten, a4=Hafergluten, a5=Dinkel, a6=Kamut, b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,

c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,

f=Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse , g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose), h=Schalenfrüchte h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewkerne, h5=Pecanüsse, h6=Paranüsse, h7=Pistazien, h8=Macadamianüsse/Queenslandnüsse,

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse,

I=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n=Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse