

SUPPE & VORSPEISE/ SOUP & APPETIZER

Kürbissuppe ^h Kerne/Öl/Kürbisstroh Pumpkin soup with kernels and oil	8,00 €
Gulaschsuppe ⁱ Paprika/Kartoffel Gulash soup with pepper and potatoes	9,00 €
Rindertatar ^{a1,c,g} 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	22,00 €

SALAT / SALAD

Chefsalat Eisbergsalat/Wiesensalate/Paprika/Salatgurke/Cherrytomaten/gekochter Schinken ^{2,3,8} /Käse ^g /Ei/ American Dressing ⁹ /Oliven/Sakurakresse Iceberg lettuce and green salad, pepper, cucumber, tomatoes, boiled ham, cheese, egg, olives, cress and american dressing	12,00 €
---	---------

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH/ MAIN DISHES

Treccine ^a Kürbis/Garnelen ^h /Frühlingslauch/Hartkäse ^g Noodles with pumpkin, shrimps, spring onions and hard cheese	20,00 €
Treccine ^a Austernpilze/Knoblauch/Minitomaten/gebackene Hühnerstreifen ^{a,c} Vegetarische Variante (ohne Fleisch) Noodles with baked slices of chicken, oyster mushrooms, garlic and cherry tomatoes	22,50 € 16,50 €

Auch für Veganer kreieren wir täglich frische Gerichte. Bitte sprechen Sie uns an.
For vegans we create fresh dishes daily. Please contact us

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 €
Rote Bete-Carpaccio Rote Bete/Ziegenfrischkäsekäse/Kürbis-Chutney/Feldsalat/Kresse/geröstetes Ciabatta Beetroot carpaccio with goat's cheese, pumpkin chutney, corn salad, cress and roasted ciabatta	16,00 €
Sülze vom Eisbein ^{i,j} Remouladensauce/Bratkartoffeln/Salatbouquet Knuckle of pork in aspic with remoulade sauce, roasted potatoes and salad bouquet	18,00 €
Lamm Ragout von der Keule/Erbsenpüree ^g /Sprossentopping/Beilagensalat Lamb ragout with pea pudding, sprouts and marinated salad	21,00 €
Kalbsleber klassisch ^{a,g} Kartoffelpüree/Röstzwiebeln/karamellierte Apfelspalten Calves' liver with mashed potatoes, roasted onions and caramelised apple wedges	22,00 €
Steak au four Schweinerücken/Würzfleisch/Gouda ^g /Buttererbsen ^g /Pommes frites/Zitrone/Ketchup ² /Mayonnaise ² Pork steak gratinated with spicy stew, buttered peas, French fried potatoes and lemon	22,00 €
Forelle Im Ganzen gebraten/Petersilienkartoffeln/Kräuterbutter ^g /marinierter Zupfsalat Roasted trout with parsley potatoes, herb butter and marinated green salad	24,00 €
Original Wiener Schnitzel ^{a1-4,c,d,h1-5} Paniertes Kalbsrücken/Zitrone/Kaper/Sardelle/Preiselbeeren/rustikale Bratkartoffeln/Blattwerk Breaded escalope of veal, lemon, capers, anchovy, cranberries, fried potatoes and green salad	29,00 €

Dorint Special – 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} 22,00 €

Burgerfleisch/Eisbergsalat/Bacon^{2,3}/Tomaten/Gewürzgurken⁹/gebackene Zwiebelringe/Burgersauce¹/
Steakhouse Frites

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

DESSERT & KÄSE / DESSERT & CHEESE

Quarkkeulchen^c mal anders 8,50 €

Marmoriert mit Glühwein/Vanille-Apfelkompott

Curd cheese dumplings marbled with mulled wine and vanilla apple compote

Tarte von Schokolade und Nougat^{h1} 9,00 €

Eierlikör-Nocke^g/Portweinpflaumen

Tart of chocolate and nougat with eggnog dumpling and plums marinated in port

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