

Vorspeisen & Suppen

Bunter Blatt & Gemüsesalat	€ 7,50
Waldpilze Avocadocreme gebackenes Eigelb	
Pfifferlingssülze	€ 8,50
Holunder Vanille-Tomaten Grissini	
Cremesuppe vom Kürbis	€ 6,50
Blutwurst vom Ritter Apfel Petersilie	
Consomme vom Rind	€ 7,50
Karottencreme Ricotta-Feigenravioli	

Weissweinempfehlung

2018er Rivaner, trocken	0,2l	€ 6,50
Weingut Meier, Pfalz		
ein toller Begleiter zu leichten Speisen		

Hauptgänge

Brust & Keule vom Maishuhn	€ 16,50
Semmelknödel Pesto Ochsenherztomate Kürbis	
Tomahawk „Braumeister“	€ 17,50
Zwiebelkruste Biersauce Waldpilze Polenta	
Lachsfilet in Zitronenrahm	€ 17,50
Pasta Zuckerschoten Minze Paprikamarmelade	
Hausgemachter Semmelknödel	€ 14,50
Waldpilzrahm Ziegenkäse Salzzitrone	

Rotweinempfehlung

2019er Canforrales Classico Tempranillo, trocken	0,2l	€ 6,50
D.O. La Mancha, Spanien		
ein klassischer roter Spanier, nicht zu schwer		

Steaks & Burger

DORINT Burger Beef Patty Sesam Bun Bacon & Käse Grünzeug	€ 14,50
No Meat DORINT Burger No Meat Patty Sesam Bun Grünzeug Avocadocreme	€ 18,00
(Dry aged) Entrecote (von der Husumer Färs) 250g 6 Wochen gereift Deutschland	€ 22,50
Rumpsteak (vom Charolais Rind) 200g Frankreich	€ 21,50
Filet (vom Angus Ochsen) 200g USA	€ 23,50

Wahlweise mit:

4,50 € pro Beilage

- Home Style Pommes
- Trüffelritten
- Mini Ofenkartoffel mit Bacon & Cheddar
- Bunt Gemüse in Sauerrahmbutter
- gerösteten Waldpilzen mit Estragon
- gegrilltem Gemüse in Kräuterbutter

Alle Steaks & Burger werden mit hausgemachter BBQ Sauce & Kräuter-Aioli serviert.

Dessert

Mango Panna Cotta Sanddorn Karotte Ruby Ganache	€ 7,50
Schokoladen Brownie Olivenöl Kaffeeis Limette	€ 6,50
Eisbecher DORINT	€ 6,50

bitte fragen Sie nach unserem Tagesangebot