

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Genießen Sie bei uns stets frisch zubereitete Gerichte.
Lassen Sie sich von unseren kreativen Ideen, sowie wechselnden Angeboten
überraschen und verwöhnen.

Für Wünsche, Anregungen und Fragen steht Ihnen unser Team
jederzeit zur Verfügung.

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe haben wir
für Sie mit Zahlen und Buchstaben gekennzeichnet. Detaillierte
Informationen können Sie gerne in unserer Servicekarte einsehen. Bitte
sprechen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an.

Genießen Sie vorab einen Aperitif

Suggestion of Aperitifs

Aperol Spritz ^(l/1/14)

Aperol, sparkling wine, mineral water

7,50 €

Berliner Kindl Jubiläums Pils ^(a3) 0,3L

Regional German beer 0,3L

3,90 €

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 - 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Für besondere Anlässe

Champagner ⁽¹⁾

Frankreich, Champagne, brut, Veuve Cliquot

0,75 FL 110 €

Weißwein

Grauburgunder – EDITION – LX ⁽¹⁾

Deutschland, Rheinhessen, Qualitätswein trocken, Brogssitter

0,75 FL 28 €

Rotwein

Ahr – Spätburgunder – EDITION – LX ⁽¹⁾

Deutschland, Ahr, Qualitätswein trocken, Brogssitter

0,75 FL 35 €

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 – 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Weisswein | white wine by the glass

Grauburgunder – EDITION – LX ⁽¹⁾

Deutschland, Rheinhessen, Qualitätswein trocken, Brogsitter

0,2 L 8,00 €

Riesling ⁽¹⁾

Deutschland, Pfalz, trocken, Weingut Anselmann

0,2 L 7,50 €

Pinot grigio ⁽¹⁾

Italien, Veneto, trocken, San Benedetto

0,2 L 7,50 €

Sauvignon blanc ⁽¹⁾

Südafrika, Paarl, trocken, Niel Joubert Wine Estate

0,2 L 7,50 €

Roséwein | rose wine by the glass

Trollinger Rose ⁽¹⁾

Deutschland, Württemberg, feinherb, Weingut Sonnenhof

0,2 L 7,50 €

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 – 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Rotwein | red wine by the glass

Ahr – Spätburgunder – EDITION – LX ⁽¹⁾

Deutschland, Ahr, Qualitätswein trocken, Brogsitter

0,2 L 9,00 €

Cabernet Sauvignon ⁽¹⁾

Frankreich, Languedoc, trocken, Maison Bouchard Aine & Fils

0,2 L 7,50 €

Merlot ⁽¹⁾

Frankreich, Languedoc, trocken, Domaine Paul Mas

0,2 L 7,50 €

Montepulciano ⁽¹⁾

Italien, Abruzzen, trocken, Colli di Poggiofiorito

0,2 L 7,50 €

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 – 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Biere vom Fass | draft beer

| | | |
|---|--------|--------|
| Radeberger Pilsener ^(a3) | 0,30 L | 3,90 € |
| Radeberger Pilsener ^(a3) | 0,50 L | 4,90 € |
| Berliner Kindl Jubiläums Pilsener ^(a3) | 0,30 L | 3,90 € |
| Berliner Kindl Jubiläums Pilsener ^(a3) | 0,50 L | 4,90 € |
| Schöfferhofer Hefeweizen ^(a1/a3) | 0,30 L | 3,90 € |
| Schöfferhofer Hefeweizen ^(a1/a3) | 0,50 L | 4,90 € |
| Alsterwasser Radler ^(2/a3) | 0,30 L | 3,50 € |
| Alsterwasser Radler ^(2/a3) | 0,50 L | 4,50 € |

Flaschenbiere | bottled beer

| | | |
|--|--------|--------|
| Schöfferhofer Hefeweizen ^(a1/a3) | | |
| kristal alkoholfrei | 0,50 L | 4,50 € |
| Märkischer Landsmann Schwarzbier ^(a3) | 0,50 L | 4,50 € |
| Clausthaler ^(a3) alkoholfrei | 0,33 L | 4 € |

Säfte | juice

| | | |
|----------------------------|--------|-----|
| Orangensaft | 0,20 L | 3 € |
| Apfelsaft ⁽³⁾ | 0,20 L | 3 € |
| Tomatensaft ⁽ⁱ⁾ | 0,20 L | 3 € |

Limonaden | softdrinks

| | | |
|---|--------|--------|
| Coca Cola ^(1/2/13) , Coca Cola Zero ^(1/2/9/10/13) | 0,20 L | 3 € |
| Fanta ^(1/2/3) , Sprite ⁽²⁾ | 0,20 L | 3 € |
| Schweppes Tonic Water ^(2/14) | 0,20 L | 3,50 € |
| Schweppes Bitter Lemon ^(2/3/14) | 0,20 L | 3,50 € |
| Schweppes Ginger Ale ^(1/2) | 0,20 L | 3,50 € |
| Schweppes Wild Berry ^(1/2) | 0,20 L | 3,50 € |

Mineralwasser | water

| | | | |
|-------------|-------------------------|--------|--------|
| Dorint Aqua | <i>medium/ naturell</i> | 0,75 L | 6,50 € |
| Fachingen | <i>medium/naturell</i> | 0,50 L | 4,90 € |
| | | 0,25 L | 2,80 € |

Heiße Getränke | tea & coffee

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Café Crème ⁽¹³⁾ | 3 € |
| Entkoffeinierter Café | 3 € |
| Cappuccino ^(g/13) | 3 € |
| Latte Macchiato ^(g/13) | 3,50 € |
| Café au lait ^(g/13) | 4 € |
| Espresso ⁽¹³⁾ | 2,50 € |
| Tee | 4,50 € |

Zum Wohl!

Eventuelle in den Getränken enthaltene Zusatzstoffe haben wir für Sie mit Zahlen bzw. oder Allergene mit einem (A) gekennzeichnet. Gerne informieren Sie unser Service - und Einkaufsleiter sowie sein Team im Detail.

Cheers!

Potential additives or allergens contained in our drinks are marked with numbers for additives and (A) for allergens. Our Assistant Food & Beverage and his team are very happy to provide you with further information.

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.
Tel.: +49 30 67822 - 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Vorspeisen | starters

kleiner gemischter Blattsalat

small mixed leaf salad

5,50€

großer gemischter Blattsalat

large mixed leaf salad

9€

Salate wahlweise mit:

salads additional with:

Hähnchenbrust^(a1,g)

chicken breast

4€

überbackener Picandou

Thymian/Honig/Preiselbeeren^(g)

backed Picandou

5€

Caesar Salat

gebackener Wrap /Römersalat/Parmesan/
gebratenen Hühnerbruststreifen/Croutons^(a1,g)

Caesar salad/ grilled stripes of chicken breast

14€

Rindercarpaccio

Rucola/Balsamico/Olivenöl/Parmesan^(g)

Beef carpaccio/ arugula salad/ balsamic/ olive oil/ parmesan

11€

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 - 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Suppen | soups

Tomaten-Creme-Suppe

Pesto/ Laugen-Croutons ^(a1,g,l,k)

tomato soup

pesto/ pretzel roll croutons

5€

Pastinaken-Suppe

Kräuter/ Rote-Beete-Sprossen ^(a1,g,i,k)

parsnip soup

herbs/ beetroot rungs

5€

Pasta & Vegetarisch | pasta & vegetarian

Agnolotti

gefüllte Nudeltaschen/ Ziegenkäse/ Feigen/

Honig/ Olivenöl/ Parmesan ^(a1,c,g)

filled dumplings/ goat cheese/ figs/

honey/ olive oil/ Parmesan

14€

Rote Bandnudeln

frischer Baby-Blattspinat/ Cherry-Tomaten/ Olivenöl/ Parmesan ^(a1,c,g)

red tagliatelle/

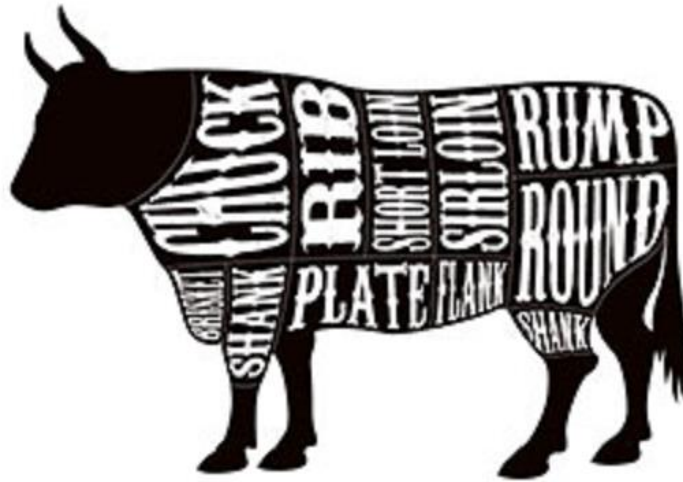
fresh baby spinach/ cherry tomatoes/ olive oil/ Parmesan

12€

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 - 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Teilstücke des Rindfleischs | beef cuts



Bitte wählen Sie eine Garstufe aus!

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

Please select a degree of doneness!

Our indications of weight refer to the raw weight of the meat.

rare

im Kern noch roh
basically still raw

medium rare

im Kern leicht roh
in core slightly raw

medium

im Kern rosa
basically pink

medium well

fast durchgebraten
almost through

Kerntemperatur

Core temperature

35°C bis 37°C
95°F to 99°F

40°C bis 43°C
104°F to 109°F

52°C bis 55°C
126°F to 131°F

67°C bis 75°C
153°F to 167°F

Steaks | steaks

Grillteller

Hühnerbrust/Rumpsteak/Rinderfilet/
krossem Bacon/Grilltomate^(a1,g)

mixed grill plate/

chicken breast/ rump steak/ beef fillet/ bacon/ grilled tomato

26€

ca.200g **Rinderfilet** aus dem Alpenvorland

7,1oz beef fillet from the Northern Alpine Foreland

24€

ca.250g **Rumpsteak** aus dem Alpenvorland

8,8oz rump steak from the Northern Alpine Foreland

22€

ca.350g **Entrecôte** aus dem Alpenvorland

9,4oz beef entrecote from the Northern Alpine Foreland

24€

gebratenes Rinderfilet/Salbeibutter

rote Zwiebeln/Bohnengemüse/ Laratte-Kartoffeln^(a1,g)

fried beef fillet/

red onions/ beans/ Laratte-potatoes

28€

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 - 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Beilagen | side dishes

Kartoffelrösti

fried potato coins

4€

Gartensalat, Grillgemüse, Steakhouse Pommes frites , Champignons, Ofenkartoffel mit Kräuterquark^(g)

mixed salad, grilled vegetables, mushrooms,
steakhouse fries, baked potato

4,50€

Fleisch | meat

Kalbsleber „Berliner Art“

Zwiebeln/ Apfelringen/ Kartoffelpüree^(a1,g)

veal-liver “Berlin style”/

onions/ apple rings/ smashed potatoes

18€

Zürcher Geschnetzeltes/Champignons/ Kartoffelrösti^(a1,g,i)

sliced meat Zurich style/

mushroom cream sauce/ fried grated potatoes

16€

ca. 160g Wiener Schnitzel /Steakhouse Pommes Frites^(a1,c,g)

breadcrumbsed escalope from veal/

steakhouse Pommes frites

21€

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 - 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Fisch | fish

gebratenes Lachsforellen-Filet

Pastinaken-Gemüse/ Kräuter-Kartoffel-Püree^(a1,g,d)

fried salmon trout/

parsnip/ mashed potatoes

18€

gebratenes Doraden-Filet

Kaiserschoten/ Kirschtomaten/ Rote Bandnudeln^(a1,c,g,d)

grilled gilthead filet/

glazed peas/ cherry tomatoes/ red tagliatelle

18€

Klassiker | classics

Dorint Clubsandwich „Made by Dorint“^(2,3,8,9,a1,c)

gebratener Hähnchenbrust/ krossem Bacon/ Tomate/

Gurke/ rote Zwiebeln/ Spiegelei/

Pommes Frites

Dorint Club sandwich Toast/

roasted chicken breast/ crispy bacon/ French Fries

21€

Dorint Burger „Made by Dorint“^(2,3,8,9,a1)

krossem Bacon/ Tomate/ Gurke/ rote Zwiebeln/

Pommes Frites

Dorint Burger/

crispy bacon/ spicy curry sauce/ French Fries

18,50€

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 - 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com

Dessert | desserts

kleiner Käseteller^(a1,g)

small variations of cheese

8,50€

warmes Schoko-Küchlein^{(a1,a2,a3,a4,a5,a6,b,c,d,e,f}

Vanille-Eis / Sahne^{,g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,l,j,k,l,m,n)}

warm chocolate cake /

vanilla ice / cream

7,50€

Palatschinken

Himbeer-Mascarpone-Füllung / Wild-Heidelbeeren /

Sahne^(a1,c,f,gh1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)

Pancakes /

raspberry-mascarpone-filling / blueberries / cream

5,50€

Guten Appetit!

Eventuelle in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe haben wir für Sie mit Zahlen, Allergene haben wir für Sie mit „A“ gekennzeichnet. Gerne informieren Sie unser Küchenchef und sein Team im Detail.

Enjoy your meal!

Potential additives or allergens contained in our dishes are marked with numbers. Our Executive Chef and his team are very happy to provide you with further information.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel(n), (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, (12) gentechnisch verändert, (13) koffeinhaltig, (14) chininhaltig

Kennzeichnungspflichtige Allergene

(a1) mit Gluten, (b) mit Krebstiere, (c) mit Ei, (d) mit Fisch, (e) mit Erdnüsse, (f) mit Soja, (g) mit Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose), (h1) Mandeln (h2)Haselnüsse (h3) Wallnüsse (h4)Cashewnüsse (h5) Pecannüsse (h6) Paranüsse (h7) Pistazien (h8) Macadamia-Queenslandnüsse(i) mit Sellerie, (j) mit Senf, (k) mit Sesam, (l) mit Schwefeloxid und Sulfite, (m) mit Lupinen, (n) mit Weichtiere

Dorint GmbH

Aachener Strasse 1051 · 50858 Köln · info@dorint.com · Tel.: +49 221 48567-0

Sitz der Gesellschaft: Köln · Amtsgericht Köln: HRB 59251 · Geschäftsführer: Karl-Heinz Pawlizki und Jörg T. Böckeler

Aufsichtsratsvorsitzender: Martin R. Smura

Dorint · Adlershof · Berlin

Rudower Chaussee 15 · 12489 Berlin-Adlershof

Tel.: +49 30 67822-0 · Fax: +49 30 67822-1000

info.berlin-adlershof@dorint.com

www.dorint.com/berlin-adlershof

Ein Angebot der Dorint GmbH Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

Gerne nehmen wir Reservierungen für unseren Lunch, Geschäftsessen und Feiern an.

Tel.: +49 30 67822 – 556 oder E-Mail: nadine.dahlke@dorint.com