



## STARTERS

<b>AUBERGINE FUMÉ</b> <sup>1-3-7</sup>	<b>14</b>
pannierte Auberginenbällchen & geräucherter Joghurt, Parmesan, Hauch von Chili	
<b>LUNARA MEZÉ</b>	<b>9</b>
Schafs- & Ziegenkäsecrème, Pistazien, traditionelle Traubenmelasse	
<b>DOROTHEÁ SALAT</b>	<b>17</b>
Granatapfeldressing, Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln, Walnuss	
<b>MARINIERTE OLIVEN</b>	<b>8</b>
Granatapfelsirup & Zitronenzeste	
<b>CALAMARI</b> <sup>1-3-8-14</sup>	<b>21</b>
Olivenöl & Knoblauch, Walnuss-Tarator	
<b>BURRATA</b> <sup>1-7-8</sup>	<b>17</b>
Balsamico-Pesto, Cherrytomaten, geröstete Pinienkerne	
<b>AUREA MEZÉ</b>	<b>9</b>
getrocknete Tomaten- & Paprikacrème, gemahlene Walnüsse, Thymian, Hauch von Chili	

## VEGAN

<b>NO SCHNITZEL</b>	<b>29</b>
goldbraun paniertes Schnitzel auf pflanzlich hochwertiger Proteinbasis, Kartoffelsalat & Preiselbeeren	
<b>LUNA VIOLA</b>	<b>24</b>
Geröstete Aubergine gefüllt mit karamellisiertem Gemüse, Pinienkerne, Tomatensauce, vegan Minz-Crème-fraîche	
<b>NO MEATBALLS</b>	<b>29</b>
fein gewürzte NO MEATBALLS aus hochwertigem Sojaprotein, Kartoffelpüree & Tomatensauce mit jungem Spinat, vegan Minz-Crème-fraîche	

## SIGNATURE

<b>KALBSSCHNITZEL</b>	<b>29</b>
Kartoffelsalat & Preiselbeeren	
<b>LAMMFILET</b> <sup>7-8</sup>	<b>36</b>
Bulgur & geröstete Auberginen-Zitrus-Tahini-Crème; gemahlene Pistazien	
<b>POLLO DORATO</b> <sup>1-7</sup>	<b>28</b>
Hähnchenspieß, Minz-CousCous, geräucherter Joghurt	
<b>DANA BODIGO</b>	<b>34</b>
zart geschmortes Rind aus der Keule, klassisches Kartoffelpüree, Pflaumen-Chutneysauce verfeinert mit BAROLO	

## CRUDI

<b>AVOCADO TARTARE</b>	<b>18</b>
Rote Beete & grüner Apfel, japanischer Ponzu, vegan Minz-Crème-fraîche <sup>1-6-8</sup>	
<b>BLACK ANGUS CARPACCIO - U.S.</b>	<b>26</b>
Rucola, Parmesan, pikante Crème <sup>7-12</sup>	
<b>PERNOD SALMONE TARTARE</b>	<b>24</b>
in Pernod-Paris eingelegter Wildlachs, Johannesbeeren & Avocado, Orangen-Leche-de-Tigre	

## CARNI

<b>RINDERFILET - U.S.</b>	<b>44</b>
Rotweinjus <sup>7-12</sup>	
<b>RIB-EYE-STEAK - U.S.</b>	<b>38</b>
Chimichurri <sup>12</sup>	
<b>KALBSKOTELETT</b>	<b>32</b>
Café de Paris <sup>3-4-7-10</sup>	

## CONTORNI

<b>PADRÓN PEPPERS</b> <sup>6-10</sup>	<b>8</b>
vegan Chili-Zitronengras-Sauce	
<b>JUNGE KARTOFFELN</b> <sup>12</sup>	<b>7</b>
Chimichurri	
<b>BROKKOLINI</b> <sup>7</sup>	<b>10</b>
Meersalz & Parmesan	
<b>CLASSIC FRITES</b>	<b>6</b>
Aioli <sup>1-3-10</sup>	
<b>TRÜFFEL FRITES</b> <sup>7</sup>	<b>14</b>
frischer Trüffel, Parmesan	
<b>JUNGER SPINAT</b>	<b>9</b>
Zwiebeln, Olivenöl	
<b>KLASSISCHES KARTOFFELPÜREE</b>	<b>8</b>
süßes Paprikaöl <sup>7</sup>	
<b>BLUMENKOHL</b> <sup>6-8-11</sup>	<b>9</b>
Joghurt-Tahinisauce	
<b>SÜSSKARTOFFEL FRITES</b>	<b>7</b>
vegan Chili-Zitronengras-Sauce	
<b>CAESAR SALAT</b> <sup>6-10</sup>	<b>12</b>
Romana, Anchovy Crème, Parmesan	

## SCHÄTZE AUS DEM MEER

<b>LEVREK</b> <sup>4-7-8-12</sup>	<b>34</b>
Wolfsbarschfilet, See gras mit Fenchel & Korinthen, geröstete Pinienkerne, Thymiankartoffeln, cremige Pernod-Paris-Dill-Sauce	
<b>WILDLACHSFILET</b>	<b>32</b>
Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse, cremige Zitronen-Kapern-Sauce <sup>4-7</sup>	
<b>BLACK TIGER GARNELEN PFANNE</b>	<b>34</b>
Jumbo-Garnelen in cremiger Tomaten-Weißweinsauce (LUGANA DOC), Champignon, Paprika, Knoblauch & Kapern	

## PASTA

<b>FILETTO AL LINGUINE</b>	<b>34</b>
U.S.-Rinderfilet, Champignons, fein gewürzte San-Marzano-Tomatensauce, Ricotta <sup>1-7-12</sup>	
<b>TRÜFFEL PASTA</b>	<b>29</b>
Paccheri, schwarzer Trüffel & Parmesan <sup>1-7</sup>	
<b>SPICY PASTA ALLA VODKA x BURRATA</b>	<b>26</b>
Paccheri, creamy San-Marzano Tomatensauce & Mascarpone, ABSOLUT Vodka Tabasco, Basilikumöl, Burrata	
<b>CREAMY BLACK TIGER GARNELEN PASTA</b>	<b>32</b>
Linguine, Jumbo-Garnelen, fein gewürzte cremige Zitronen-Sauce	



# DOROTHÉA

## RESTAURANT

### Allergene

1 = Gluten; 2 = Krebstiere; 3 = Eier; 4 = Fisch; 5 = Erdnüsse; 6 = Soja; 7 = Milch; 8 = Schalenfrüchte;  
9 = Sellerie; 10 = Senf; 11 = Sesam; 12 = Sulfite; 13 = Lupinen; 14 = Weichtiere

Detaillierte Allergeninformationen erhalten Sie beim Servicepersonal.