



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT DAS DORSCH

UNSERE KÜCHE SETZT VOR ALLEM AUF FRISCHE.
DIE VERARBEITUNG HOCHWERTIGER UND VORWIEGEND REGIONALER
PRODUKTE, WIE TRADITIONELL GEREIFTES FLEISCH,
WILD AUS HEIMISCHER JAGD,
KÄSE VOM ÄLTESTEN BIO-BAUERNHOF „MARIENHÖHE“,
GEMÜSE VON DEN FELDERN BRANDENBURGS,
SOWIE FISCH AUS DER SCHARMÜTZELSEE FISCHEREI SCHWARZHORN.

MODERNE TRADITIONSKÜCHE, HANDWERKLICH ZUBEREITET UND LIEBEVOLL
PRÄSENTIERT.

GENIESSEN SIE DEN UNVERWECHSELBAREN BLICK ÜBER DEN
SCHARMÜTZELSEE UND LASSEN SIE SICH KULINARISCH VON
UNSEREM TEAM VERWÖHNEN.

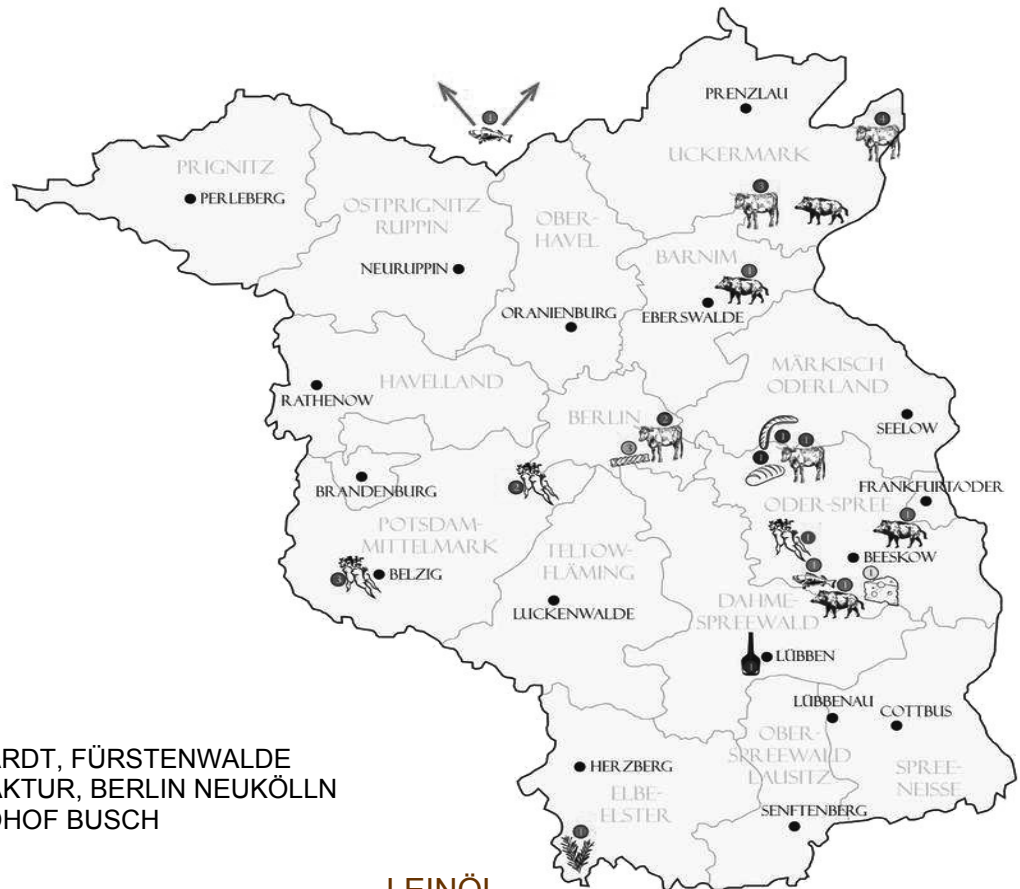
DAS GESAMTE TEAM HINTER DER MARKE DAS DORSCH BAD SAAROW
WÜNSCHT IHNEN VIEL VERGNÜGEN

JENS VATER
MADELEINE VATER
CHRISTOPH VATER
OLIVER ZENZ
DANILO PETER
THEO NIX

MATTHIAS NIX
PHILIPP GUHL
KARINA OHL
PHILIPP SCHMIDT
ERIC STREICHAN

DAS TEAM !

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN AUS BERLIN UND BRANDENBURG



FLEISCH | WILD

FLEISCHEREI GERHARDT, FÜRSTENWALDE
BLUTWURSTMANUFAKTUR, BERLIN NEUKÖLLN
WASSERBÜFFEL, BIOHOF BUSCH

WILD

JÄGER, BAD SAAROW
JÄGER, FRIEDLAND

GEMÜSE

GARTENBAU, FINOW
KRÜGERMANN, LÜBBENAU
SCHULZE LANDWIRTSCHAFTBETRIEB BS / GOLM
ÖKOHOF BRODOWIN

HOLSTEINER ROGGENBROT

BÄCKEREI BUCHHOLZ, RAUEN

EIS

EISMANUFAKTUR MOODBOOM, BEESKOW

KRÄUTER

EIGENER ANBAU
BAUER TROG, WITTENBERG

MILCH / KÄSE

GLÄSERNE MOLKEREI, MÜNCHEHOF
HOF MARIENHÖHE, BAD SAAROW

LEINÖL

DREIFACH MÜHLE, STRAUPITZ

FISCH

FISCHEREI SCHARMÜTZELSEE

HONIG

IMKER SCHULZE, BAD SAAROW / GOLM

SAFT

MOSTEREI SKOTTKI, BUCKOW

SPIRITUOSEN

BERLINER BRANDSTIFTER
FRÄULEIN BRÖSELS SCHNAPSERWACHEN
BORGSMANN KRÄUTERLIKÖR

BIER

BRLO, BERLIN SCHÖNEBERG

TÖRTCHEN

MANUFAKTUR BLUNCK, BERLIN

APERITIF 0,0%
DER APERITIF ZUM LENKEN UND HUPEN

8,0 **GIN & TONIC 0,0%**
TANQUERY GIN | TONIC

8,0 **CAMPARI ORANGE 0,0%**
MIT FRISCH GEPRESSTEM ORANGENSAFT

6,0 **MARTINI 0,5%**
FLOREALE APERITIVO

8,0 **APEROL SPRITZ 0,0%**
ALKOHOLFREIER WINZERSEKT | ORANGEN BITTER SIRUP

8,0 **RHABARBER-SPRITZ 0,0%**
ALKOHOLFREIER WINZERSEKT | RHABARBERSAFT

8,0 **HUGO 0,0%**
ALKOHOLFREIER WINZERSEKT | HOLUNDERBLÜTE | MINZE

GLAS 0,1 | 7,0 **ALKOHOLFREIER WINZERSEKT 0,0%**
FLASCHE | 35,0 ZERO | WEINGUT BECKER | SAUVIGNON BLANC
RHEINHESSEN

APERITIF

- 8,5 GIN & TONIC
BEEFEATER GIN | TONIC
- 9,0 CAMPARI ORANGE
MIT FRISCH GEPRESSTEM ORANGENSAFT
- 4,5 SANDEMANN SHERRY
MEDIUM
- 6,0 MARTINI
BIANCO | DRY
- 8,0 PROSECCO APEROL
PROSECCO & APEROL AUF EIS
- 8,0 RHABARBER-SPRITZ
PROSECCO | RHABARBERSAFT
- 8,0 LITSCHI INGWER SPRITZ
PROSECCO | LITSCHILIKÖR | INGWER
- 8,0 LILLET ROSATO
LILLET BLANC, SCHWEPPE'S WILD BERRY

- GLAS 0,1 | 7,0 PROSECCO SPUMANTE
- FLASCHE | 35,0 VALDO VALDOBBIADENE | SPUMANTE ORIGINE
VENETIEN | ITALIEN
- ZART FRUCHTIG MIT AROMEN VON WALDÄPFELN
HEITER UND LEBHAFT

CHAMPAGNER

0,1 19,0	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ IMPÉRIAL ICE ROSÉ IMPÉRIAL
0,75 130,0	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ IMPÉRIAL ICE ROSÉ IMPÉRIAL
1,5 250,0	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ IMPÉRIAL
0,75 150,0	MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE BRUT GRAND VINTAGE 2013
0,75 180,0	MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE BRUT GRAND VINTAGE 2012
0,75 140,0	RUINART BLANC DE BLANC
0,75 140,0	RUINART ROSÉ
0,75 340,0	DOM PÉRIGNON VINTAGE
1,5 750,0	DOM PÉRIGNON VINTAGE
0,75 490,0	DOM PÉRIGNON ROSÉ ROSÉ VINTAGE

0,33 | 4,5
0,75 | 8,0

MINERALWASSER

RÖMERQUELLE SPRUDEL | STILL

0,2 | 4,5

SOFTGETRÄNKE

COCA COLA | COCA COLA ZERO | SPRITE | FANTA
SCHWEPPE – GINGER ALE | BITTER LEMON | DRY TONIC

0,33 | 4,5

EISTEE PFIRSICH | RAUCH

SÄFTE

0,3 | 6,5

ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST

0,4 | 7,5

HAUSGEMACHTE LIMONADE
PINK LIMONADE
AUS FRISCHEN ERDBEEREN | ZITRONE | LIMETTE

0,3 | 4,5

MOSTEREI SKOTTKI BUCKOW

ROTER TRAUBENSAFT
RHABARBER
APFEL NATURTRÜB

BIERE

0,3 | 4,5
0,5 | 6,5

RADEBERGER PILSENER | PILS VOM FASS
ERDINGER WEISSBIER | HEFE VOM FASS

0,3 | 4,5

'BRLO' – HAPPY PILS | BERLIN SCHÖNEBERG
DIESES BIER MACHT EINFACH GLÜCKLICH | AUS DER FLASCHE
ODER GLAS

ALKOHOLFREI

0,3 | 4,5

BECKS BLUE
ERDINGER WEISSBIER

DAS DORSCH – HAUSLADEN

WECKGLAS ... ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE ODER ZUM VERSCHENKEN

5,5	STEAKPFEFFER IM WECKGLAS 50G
5,5	TOMATENSALZ IM WECKGLAS 50G
5,0	MALDON MEERSALZFLOCKEN IM WECKGLAS 50G
5,0	ORIGINAL „DAS DORSCH“ CURRYSAUCE IM WECKGLAS 250G
6,0	MANGOCHUTNEY IM WECKGLAS 260G
5,0	FLOTTE KIRSCH BROTAUFSTRICH IM WECKGLAS 260G
5,0	BESCHWIPSTE BEEREN IM WECKGLAS 260G
5,5	GÄNSESCHMALZ IM WECKGLAS 200G
5,5	BAD SAAROW HONIG IM WECKGLAS 300G
11,0	OIL OF ART OLIVENÖL IN PERFEKTION 200 ML

0,5 | 21,5

WILLIAMS BIRNENBRAND

0,75 | 14,0

WEISSBURGUNDER DORSCH EDITION

1,5 | 28,0

WEINGUT BISCHEL

ALLE ANGEBOTENEN PRODUKTE WERDEN IN UNSEREM HAUS ODER EXKLUSIV AUCH FÜR UNSER HAUS HERGESTELLT. WIR VERWENDEN DIESE PRODUKTE BEI DER ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN. GERNE KÖNNEN SIE DIESE, FÜR ZU HAUSE, BEI UNS ERWERBEN.

DIE FEINEN KLEINIGKEITEN VOR DEM ESSEN,
FÜR ZWISCHENDURCH ODER NACH DEM ESSEN

VORSPEISEN & SALATE

- 9,5 **BROTGAN**
CRANBERRY STANGENBROT UND KRUSTENBROT MIT ANISNOTE
MIT MEERSALZBUTTER UND FASSBUTTER VON DER GLÄSEREN MOLKEREI
- 6,5 **OLIVENMIX**
VEGAN IN PFLANZENÖL, MIT CHAMIGNONS, KNOBLAUCH UND PAPRIKA
EINGELEGTE SCHWARZE - UND GRÜNE OLIVEN
- 19,5 **RINDERCARPACCIO**
VOM FILET MIT SALAT UND GRANA PADANO
- 10,5 **ZIEGENTALER**
VEGGIE FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT ROHRZUCKER ABGEFLAMMT
AN EINEM MIT THEOS SCHWARZKIRSCHESSIG MARINIERTEN
WILDKRÄUTERSALAT, CRANBEERIES UND GESALZENEN ERDNÜSSEN
AUF ROTE- BETE- CARPACCIO
- 10,5 **WILDKRÄUTERSALAT**
VEGAN MIT VINAIGRETTE ANGEMACHTE JUNGE BLATTSALATE AN
CHERRYTOMATEN, GURKEN UND GESALZENEN ERDNÜSSEN
- 38,0* **ROTGARNELEN HALBES ODER GANZES KILO**
65,0* MIT SCHALE IN AROMEN GEBRATEN
MIT FENCHEL, KNOBLAUCH UND ZITRONENTHYMIAN.
DAZU SERVIEREN WIR AIOLI UND BAGUETTE
HERKUNFT: KAP HORN | WILDFANG

* MIT 20% LASUR

SUPPEN

- 13,0 **FISCHBOWL „DAS DORSCH“**
KLARE FISCHSUPPE MIT FISCH AUS DEM SCHARMÜTZELSEE
UND LACHS AUS DEN NORWEGISCHEN FJORDEN,
ABGESCHMECKT MIT SAFRAN UND PERNOD
- 13,5 **RINDERBRÜHE „ASIA STYLE“**
RINDERBRÜHE MIT ASIATISCHEN GEWÜRZEN
UND FEINEN TRANCHEN VOM RINDERFILET UND SHIITAKE- PILZEN

PASTA , VEGETARISCH & KÄSE

- 14,5 **PASTA- CHORIZO- GARNELE**
LINGUINE MIT CHORIZO, GARNELEN, WILDEM BROKKOLI
UND CHERRYTOMATEN IN FLUSSKREBSSAUCE GESCHWENKT
- 14,0 **QUINOA**
VEGAN MIT RAS EL HANOUT ABGESCHMECKT
AN KRÄUTERSEITLINGE UND ROTE- BETE- CARPACCIO, PONZU UND
CASHEWKERNE
- 16,50 **ROTE BETE GRAUPENRISOTTO**
VEGAN MIT NOILLY PRAT-MEERRETTICHSAUCE,
WILDEM BROKKOLI UND KRÄUTERSEITLING
- 17,5 **KÄSETELLER**
VEGGIE VOM ÄLTESTEN BIO-BAUERNHOF „MARIENHÖHE“ BAD SAAROW
DREI VERSCHIEDENE SORTEN ROHMILCHKÄSE,
DAZU REICHEN WIR FEIGENSENF, TRAUBEN, BUTTER UND BAGUETTE

HAUPTGERICHTE

150G | 41,5
300G | 63,5

FILETSTEAK VON DER DEUTSCHEN FÄRSE
IN NUSSBUTTER SAUTIERTE SCHWARZWURZELN,
RUSTIC FRIES UND PFEFFERSAUCE

29,0

LAMMFILET UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE 150 g
AN EINEN BOHNENMIX MIT GETROCKNETEN TOMATEN,
OLIVEN UND ROSMARINKARTOFFELN

21,0

GÄNSELEBER
FEIN GESCHNETZELTE GÄNSELEBER IN PORTWEINSAUCE
SAUTIERT MIT ÄPFELN UND ZWIEBELN AN GEBACKENEN
KARTOFFELWÜRFELN

28,0

BEEF SHORT RIBS
OHNE KNOCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT MIT
KARTOFFEL- HASELNUSSCRUNCH AN PERLZWIEBELJUS
UND KARTOFFEL- ERBSPÜREE

27,0

DORSCHFILETS AUF DER HAUT GEBRATEN
AN SAUTIERTEN BUCHENPILZEN, BLATTSPINAT,
LIMETTENMAYONNAISE UND KARTOFFELPÜREE

28,5

AUF DER HAUT GEBRATENE ZANDERFILETS
AUF NUSSBUTTER-KARTOFFELPÜREE MIT WILDEM BROKKOLI UND
KAMILLEN- BEURRE BLANC

25,0

EINE RUNDE BIER FÜR DAS KÜCHENTEAM

20,0

EINE RUNDE WEIN FÜR DAS SERVICE TEAM

SÜSSES

- 11,0 **KLEINE KARAMELLVARIATION**
KARAMELL- HASELNUßSTREIFEN MIT EINER KARAMELLSPHÄRE,
EINER KARAMELL- FLEUR DE SEL- TRÜFFELPRALINE,
HIMBEERGEL UND VANILLEEIS
- 9,5 **CRÈME BRÛLÉE**
VANILLECRÈME MIT ROHRZUCKER ABGEFLAMMT,
MACARON VON DER MANUFAKTUR BLUNCK
- 7,5 **DAS DORSCH EISKREATION IM WECKGLAS**
QUARK- UND NOUGATEIS
DURCHZOGEN VON EINER SCHICHT HOLUNDERSAUCE
EXKLUSIV FÜR DAS DORSCH KREIERT,
VON DER BEESKOWER EISMANUFAKTUR „MOODBOOM“
- 11,5 **ROOIBOS MANGO INGWER SORBET**
VEGGIE AN SCHOKOMOUSSEWÜRFEL, MANGOCHUTNEY UND MANGOGEL
- 8,0 **NUSSEISSCHALE**
HASELNUSSEIS UND STRACCIATELLA MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN
UND SAHNE
- 5,0 **MOUSSE AU CHOCOLAT TÖRTCHEN**
KRÄFTIGES SCHOKOLADENMOUSSE MIT
FRUCHTIGEN HIMBEEREN,
DEKORIERT MIT EINEM SCHOKOLADENSPIEGEL
- 9,5 **VANILLE SPEZIAL**
VANILLEEIS AUF KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE UND STEIRISCHES
KÜRBISKERNÖL

KAFFEE – SPEZIALITÄTEN

4,0 TASSE KAFFEE CREMA

3,5 ESPRESSO
EINFACH

5,5 ESPRESSO
DOPPELT

4,5 CAPPUCCINO

5,0 MILCHKAFFEE

4,5 LATTE MACCHIATO

TEE – SPEZIALITÄTEN

MEßMER BIO TEE - SELECTION MIT SEINEN ERLESENEN
SORTEN WURDE KONZIPIERT FÜR WAHRE TEELIEBHABER

4,0 GLASPORTIONEN MIT HONIG

BIO EARL GREY BLUE
KAMILLE
BIO GRÜNER TEE
FRÜCHTETEE BEERE
BIO ROOIBOSTEE

5,0 FRISCHER MINZ INGWER TEE
FRISCHE MINZE | INGWER | HONIG