



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.

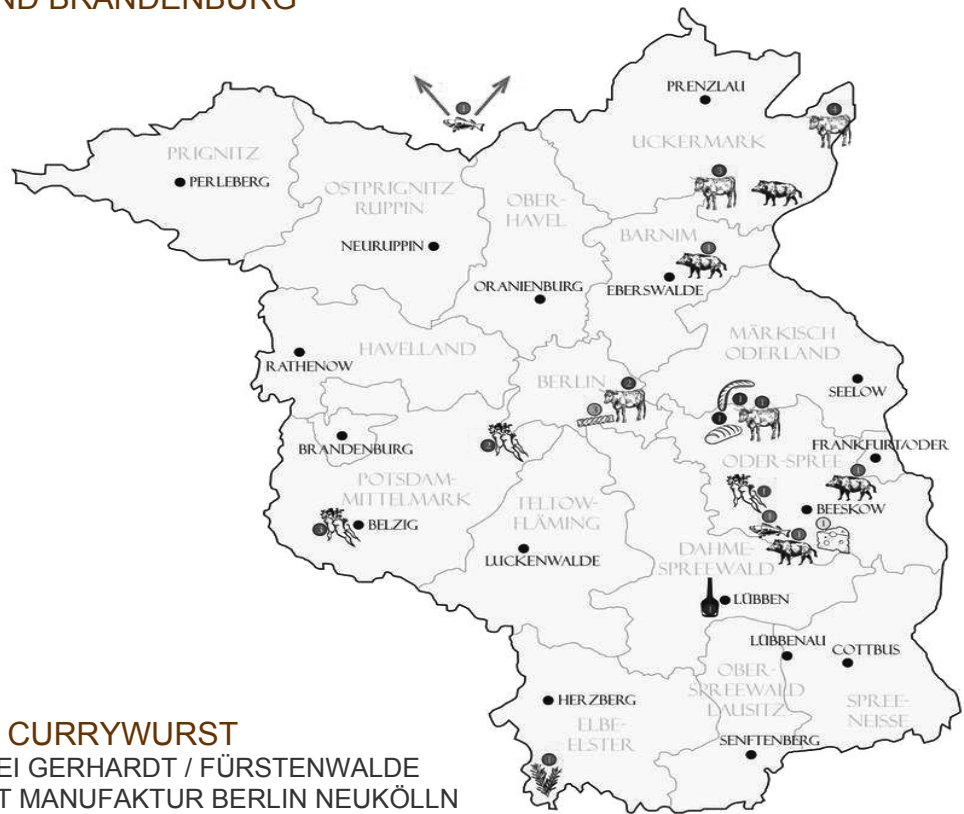
DAS GESAMTE TEAM HINTER DER MARKE 'DAS DORSCH BAD SAAROW'
WÜNSCHT IHNEN VIEL VERGNÜGEN

JENS VATER
MADELEINE VATER
CHRISTOPH VATER
CHRISTIN SCUR
MERRY ENGEL
FABIAN DÖRING
HANNES LUSCHNIG
OLIVER ZENS
MARTIN GROTZKE

MATTHIAS NIX
PHILIPP GUHL
KARINA OHL
PHILIPP SCHMIDT
MARIUS GROTHE
CARLOS REINKE
DANILO PETER
NINA DOMSCHKE

DAS TEAM !

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN AUS BERLIN UND BRANDENBURG



FLEISCH / CURRYWURST

FLEISCHEREI GERHARDT / FÜRSTENWALDE
BLUTWURST MANUFAKTUR BERLIN NEUKÖLLN
WASSERBÜFFEL BIOHOF BUSCH

WILD

JÄGER BAD SAAROW
JÄGER FRIEDLAND

GEMÜSE

GARTENBAU FINOW
KRÜGERMANN LÜBBENAU
GEMÜSEBAU ZAUNKÖNIG KOLBERG
ÖKOHOF BRODOWIN

HOLSTEINER ROGGENBROT

BÄCKEREI BUCHHOLZ, RAUEN

KRÄUTER

EIGENER ANBAU
BAUER TROG WITTENBERG

MILCH / KÄSE

GLÄSERNE BIO-MOLKEREI MÜNCHEHOF

EIS

EISMANUFAKTUR „MOODBOOM“ BEESKOW

LEINÖL

DREIFACH MÜHLE STRAUPITZ

FISCH

SCHARMÜTZELSEE FISCHEREI

HONIG

BAD SAAROWER IMKERVEREINIGUNG

SAFT

MOSTEREI SKOTTKI BUCKOW

SPIRITUOSEN

BERLINER BRANDSTIFTER
BORGSMANN KRÄUTERLIKÖR BERLIN

TÖRTCHEN

MANUFAKTUR BLUNCK

BIER

BRLO BERLIN SCHÖNEBERG

APERITIF

6,50	GIN & TONIC ALKOHOLFREI SIEGFRIED WONDERLEAF TONIC
7,50	CAMPARI ORANGE
6,50	CAMPARI ORANGE ALKOHOLFREI
4,50	SANDEMANN SHERRY MEDIUM
6,00	PORTWEIN ROYAL OPORTO TAWNY PORTO
6,00	MARTINI BIANCO DRY
7,50	PROSECCO APEROL PROSECCO & APEROL AUF EIS
7,50	RHABARBER-SPRITZ PROSECCO RHABARBERSAFT
7,50	LITSCHI INGWER SPRITZ PROSECCO LITSCHILIKÖR INGWER
7,50	LILLET ROSATO LILLET BLANC, SCHWEPPE'S WILD BERRY
GLAS 6,50	PROSECCO SPUMANTE
FLASCHE 35,00	VALDO VALDOBBIADENE SPUMANTE ORIGINE VENETIEN ITALIEN
	ZART FRUCHTIG MIT AROMEN VON WALDÄPFELN HEITER UND LEBHAFT

0,33 | 4,00
0,75 | 7,50

MINERALWASSER

RÖMERQUELLE SPRUDEL | STILL

0,2 | 4,00

SOFTGETRÄNKE

COCA COLA | COCA COLA LIGHT ¹ | SPRITE | FANTA
SCHWEPPE – GINGER ALE | BITTER LEMON | TONIC

0,33 | 4,00

EISTEE PFIRSICH - RAUCH

0,33 | 5,50

PREMIUM COLA

GESCHMACK BRAUCHT KEINEN NAMEN | HAMBURG

0,3 | 4,00

SÄFTE

ORANGE | GRANINI

MANGO NEKTAR | GRANINI

SCHWARZE JOHANNISBEERE | MOSTEREI SKOTTKI BUCKOW

RHABARBER | MOSTEREI SKOTTKI BUCKOW

APFEL NATURTRÜB | MOSTEREI SKOTTKI BUCKOW

0,25 | 4,90

DORSCH – LIMONADE

SELBSTGEMACHTE LIMONADE

FRISCHEN ÄPFELN | ROTE BETE | KAROTTEN

0,3 | 4,00
0,5 | 6,00

BIERE

RADEBERGER PILSENER | PILS VOM FASS

ERDINGER WEISSBIER | HEFE VOM FASS

KÖSTRITZER SCHWARZBIER | DUNKEL VOM FASS

0,3 | 4,50

'BRLO' – HAPPY PILS | BERLIN SCHÖNEBERG

DIESES BIER MACHT EINFACH GLÜCKLICH | AUS DER FLASCHE ODER GLAS

0,3 | 4,00

ALKOHOLFREI

BECKS BLUE

ERDINGER WEISSBIER

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

VORSPEISEN & SALATE

17,50	RINDERCARPACCIO ^{1,7,9} VOM FILET MIT SALAT, AUBERGINENCRÉME UND GRANA PARDANO
12,50	GEBRATENE WACHTELBRUST ^{1,2,7,8,12} AUF COUSCOUS MIT MARINIERTEN WILDKRÄUTERN, MANGOCHUTNEY UND GERÖSTETEN NÜSSEN
9,00 VEGAN	WILDKRÄUTERSALAT ^{1,7,8,12,} MIT VINAIGRETTE ANGEMACHTE JUNGE BLATTSALATE AN CHERRYTOMATEN, GURKEN UND GESALZENEM POPCORN
11,00 VEGGIE	MIT HIRTENKÄSE ODER ITALIENISCHER HARTKÄSE ⁹
6,50	ORIGINAL „DAS DORSCH“ CURRYWURST ^{1,7,9,13,15,16} VON DER FLEISCHEREI GERHARDT NACH UNSEREM ORIGINALREZEPT, HAUSGEMACHER CURRYSAUCE UND BAGUETTE
19,50	PULPO ^{1,7,9,14} MIT EINER FEINEN RAUCH PAPRIKANOTE AN AUBERGINENCRÉME KIMCHIMAYONNAISE UND RUCOLA
10,00 VEGGIE	PICANDOU ZIEGENTALER ^{1,7,8,9} FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT ROHRZUCKER ABGEFLAMMT AN EINEN MIT 'THEOS SCHWARZKIRSCHESSIG' MARINIERTEN WILDKRÄUTERSALAT, CRANBEERIES UND GESALZENEN ERDNÜSSEN AUF ROTE BETE CARPACCIO
½ KG* 33,00 1 KG* 61,00	ROTGARNELEN ^{1,3,7,13} MIT SCHALE IN AROMEN GEBRATEN MIT FENCHEL, KNOBLAUCH UND ZITRONENTHYMIAN DAZU SERVIEREN WIR AIOLI UND BAGUETTE
	HERKUNFT KAP HORN WILDFANG

* MIT 20% LASUR

SUPPEN

8,50
VEGAN
CREMIGE KOHLRABISUPPE ^{1,2,9,11}
MIT ZUCKERSCHOTEN UND HOLSTEINER BROT- CROÛTONS

11,50
FISCHBOWL „DAS DORSCH“ ^{1,2,6,25}
KLARE FISCHSUPPE MIT FISCH AUS DEM SCHARMÜTZELSEE
UND LACHS AUS DEN NORWEGISCHEN FJORDEN,
ABGESCHMECKT MIT SAFRAN UND PERNOD

PASTA & VEGETARISCH

18,50
LINGUINE UND GARNELE ^{1,3}
LINGUINE MIT KLEINEN GARNELENSCHWÄNZEN IN KNOBLAUCHÖL
SAUTIERT,GRÜNEM SPARGEL, HALBGETROCKNETEN
TOMATEN UND PETERSILIE

16,50
VEGGIE
BÄRLAUCHKNÖDEL ^{1,2,9,13}
MIT SAUTIERTEN BUCHENPILZEN UND BLATTSPINAT IM GEMÜSESUD

16,50
VEGGIE
ROTE BETE GRAUPENRISOTTO ^{1,2,7,11,25}
MIT NOILLY PRAT-MEERETTICHSAUCE,
SENF-BROKKOLI UND KOHLRABI

KÄSE

120G | 13,00
VEGGIE
KÄSETELLER ^{1,7,9,22}
VOM ÄLTESTEN BIO-BAUERNHOF „MARIENHÖHE“ BAD SAAROW
DREI VERSCHIEDENE SORTEN ROHMILCHKÄSE,
DAZU REICHEN WIR FEIGENSENF, TRAUBEN, BUTTER UND BAGUETTE

HAUPTGERICHTE

150G | 37,00

300G | 60,00

RINDERFILET

VON DER DEUTSCHEN FÄRSE 2,11,25

FILETSTEAK AN ROTWEINSAUCE MIT DREIERLEI VON DER SÜSSKARTOFFEL UND WILDEM BROKKOLI

22,00

BERLINER KALBSLEBER 2,9,11,25

MIT SAUTIERTEN ZWIEBELN UND ÄPFELN AN KARTOFFELPÜREE

25,00

BEEF SHORT RIBS 150G 2,11,12,22,25

OHNE KNOCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT MIT HASELNUSS - KARTOFFELCRUNCH AUF KARTOFFELRÖSTI, GEFLAMMTEN MAIS UND ZWIEBELCRÈME

24,00

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 7,9,11,13,15,17,19,23

AUF ERBSEN- WASABICREME MIT AUSGELASSENER CHORIZO UND KIMCHIMAYONNAISE

25,00

DORSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN 6,9,11,13

AN SAUTIERTEN BUCHENPILZEN, BLATTSPINAT, LIMETTENCRÈME UND KARTOFFELPÜREE

LEGENDE ZU DEN ZUSATZSTOFFEN & ALLERGENEN

*1 Gluten Getreide | *2 Sellerie | *3 Krebstiere | *4 Lupine | *5 Sesam | *6 Fisch | *7 Senf | *8 Erdnüsse
*9 Milch / Laktose | *11 Soja | *12 Schalenfrüchte (Nüsse) | *13 Eier | *14 Weichtiere
*15 Konservierungsmittel | *16 Süßungsmittel | *17 Nitrat | *18 Antioxidationsmittel | *19 Farbstoff | *20 Koffeinhalting | *21 gewachst
*22 geschwefelt, Sulfine | *23 Geschmacksverstärker | *24 chininhaltig | *25 Alkohol

SÜSSES

6,50	VANILLE SPEZIAL ⁹ VANILLEEIS KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE KÜRBISKERNÖL
7,00	AUS DEM PFLANZTOPF ^{1,9} ERDBEERMOSSE MIT ERDE AUS 'VALROHNA ERDBEER KUVERTÜRE' HERGESTELLES MOUSSE
9,50	CRÈME BRÛLÉE ^{1,9,13,19,25} VANILLECRÈME ROHRZUCKER MACARON VON DER MANUFAKTUR BLUNCK
8,00 VEGAN	JOGHURT- EISGLAS ¹¹ HEIDELBBERSORBET GESCHICHTET MIT BEERENGRÜTZE UND JOGHURT
8,00	NUSSEISSCHALE ^{1,8,9,11,12,13,15} HASELNUSSEIS UND STRACCIATELLA, KANDIERTE NÜSSE UND SAHNE
7,50	„DAS DORSCH“ EISKREATION“ APFELKUCHEN- MANDARINE - GIANDUIA NOUGAT ^{9,12} EXCLUSIV FÜR DAS DORSCH KREIERT, VON DER BEESKOWER EISMANUFAKTUR „MOODBOOM“
5,50	EISKAFFEE 300ml ^{9,20} GESÜSSTER KAFFEE VANILLEEIS UND SAHNE
1,50 KUGEL	UNSER EIS BEZIEHEN WIR VON DER BEESKOWER EISMANUFAKTUR „MOODBOOM“ VANILLE SCHOKOLADE HASELNUSS STRACCIATELLA HEIDELBEERSORBET

TÖRTCHEN AUS DER PATISSERIE- UND TORTENMANUFAKTUR BLUNCK

FRAGT MAN KONDITORMEISTER STEFFEN BLUNCK, WAS SEINE
MARKE AUSZEICHNET, WIRD ER DIE FRAGE IMMER MIT
HANDWERKLICHKEIT ENTGEGNEN.

5,00

LEMON-TARTE MIT BAISERHAUBE ^{1,9,11,13}
TARTLETTE GEFÜLLT MIT LEMONCREME UND BAISERHAUBE

5,00

VEGAN

APFEL-KARAMEL TÖRTCHEN ^{1,12}
BELEGTER APFELKUCHEN AUF MARZIPANCREME UND
MANDEL-DINKELTEIG

5,00

CHEESECAKE IM HOLZRING ^{1,9,13}
KLEINES KÄSEKÜCHLEIN IM HOLZRING



5,00

MOUSSE AU CHOCOLAT TÖRTCHEN ^{1,9,13}
KRÄFTIGES SCHOKOLADENMOUSSE MIT FRUCHTIGEN HIMBEEREN,
DEKORIERT MIT EINEM SCHOKOLADENSPIEGEL

5,50

FRANKFURTER KRANZ ^{1,9,12,13}
LOCKERE BISKUITBÖDEN, GESCHICHTET MIT BUTTERCREME UND
KROKANT GERÄNDERT, DEKORIERT MIT BUTTERCREME UND
EINER KIRSCHEN

DAS DORSCH - BLECHKUCHEN

5,50

OMAS LANDKUCHEN ^{1,9,12,11,13,15,19}
WECHSELNDER BLECHKUCHEN

1,80

PORTION SCHLAGSAHNE ⁹
ZU IHREM STÜCK KUCHEN

KAFFEE – SPEZIALITÄTEN

4,00	TASSE KAFFEE CREMA ²⁰ EINFACH
6,00	TASSE KAFFEE CREMA ²⁰ DOPPELT
3,50	ESPRESSO ²⁰ EINFACH
5,50	ESPRESSO ²⁰ DOPPELT
4,50	CAPPUCCINO ^{9,20}
5,00	MILCHKAFFEE ^{9,20}
4,50	LATTE MACCHIATO ^{9,20} ESPRESSO MIT HEIßER MILCH UND MILCHSCHAUM IM GLAS
4,50	LATTE MACCHIATO SPEZIAL ^{9,15,18,19,20}
	WAHLWEISE MIT: VANILLE KARAMELL SCHOKOLADE
6,00	LADY'S COFFEE ^{9,20} 4CL BAILEYS HEIßER KAFFEE SAHNE
6,00	MANDELKAFFEE ^{9,20} 3CL AMARETTO HEIßER KAFFEE SAHNE MANDELN

SCHOKOLADEN - VIELFALT

4,50

HEISSE SCHOKOLADE 9
MIT SAHNEHAUBE

4,50

MEXIKANER 9,20
HEIßE SCHOKOLADE | ESPRESSO | SAHNEHAUBE

5,50

LUMUMBA 9
HEIßE SCHOKOLADE | 4CL RUM | SAHNEHAUBE

TEE – SPEZIALITÄTEN

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

3,50

GLASPORTIONEN MIT HONIG

BIO EARL GREY BLUE | BIO DARJEELING DELIGHT |
BIO ROOIBOSTEE MIT HONEY BUSH | KAMILLE
BIO KRAUSEMINZE MIT PFEFFERMINZE | BIO GRÜNER TEE
PFEFFERMINZTEE | FRÜCHTETEE BEERE

GLÄSERNE
MOLKEREI

UNSERE MILCHPRODUKTE BEZIEHEN WIR VON DER GLÄSERNEN BIO-MOLKEREI MÜNCHENHOF. ALLE LANDWIRTE, DIE DIESE MIT ROHMILCH BELIEFERN, GEHÖREN EINEM ANERKANNTEN BIOVERBAND WIE BSPW. DEMETER, BIOLAND ODER NATURLAND AN. DIESE VERBÄNDE HABEN SEHR STRENGE RICHTLINIEN BEZÜGLICH WIRTSCHAFTSWEISE, TIERHALTUNG UND PRODUKTION. WIR REDUZIEREN UNNÖTIG LANGE LIEFERWEGE UND UMGEHEN DEM MILCHDUMPING ZU UNFAIREN PREISEN FÜR DIE LANDWIRTE.