



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.

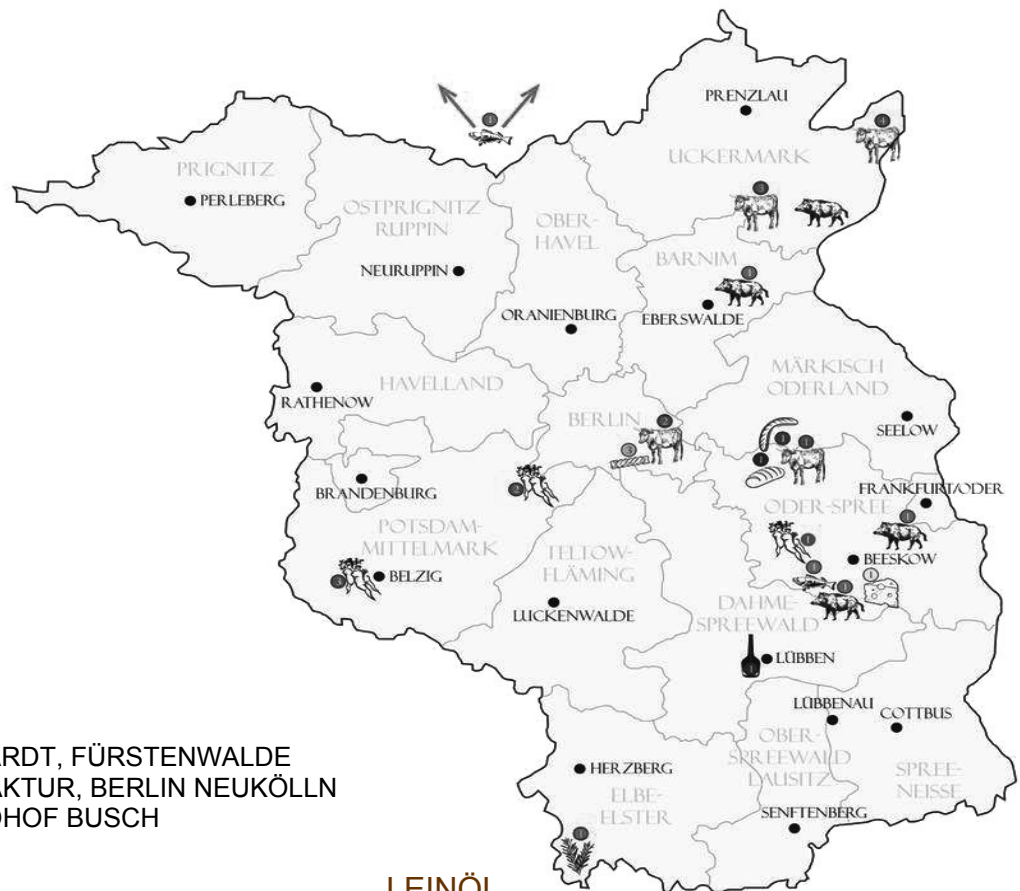
DAS GESAMTE TEAM HINTER DER MARKE DAS DORSCH BAD SAAROW
WÜNSCHT IHNEN VIEL VERGNÜGEN

JENS VATER
MADELEINE VATER
CHRISTOPH VATER
OLIVER ZENZ
RAMON BROESEL
RICKY HEINICKE
IZABELA BARTOSZ

MATTHIAS NIX
PHILIPP GUHL
KARINA OHL
PHILIPP SCHMIDT
THEO NIX
DANILO PETER

DAS TEAM !

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN AUS BERLIN UND BRANDENBURG



FLEISCH

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

WILD

JÄGER, FRIEDLAND

GEMÜSE

GARTENBAU, FINOW
KRÜGERMANN, LÜBBENAU
SCHULZE LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB 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

BRAUSE

WOSTOK BERLIN

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

0,33 | 4,5

BERLINER BRAUSE WOSTOK

TANNENWALD | WÜRZIG..FICHTIG..FRISCH
BIRNE ROSMARIN | FRUCHTIG..AROMATISCH..FANTASTISCH

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

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
9,5	PRIMOLJO OLIVENÖL OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVIA ITALIA 250 ML
0,5 21,5	WILLIAMS BIRNENBRAND
0,75 14,0 1,5 28,0	WEISSBURGUNDER DORSCH EDITION 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** ^{1,9,12}
CRANBERRY STANGENBROT UND KRUSTENBROT MIT ANISNOTE,
MIT FASSBUTTER VON DER GLÄSEREN MOLKEREI UND
MEERSALZBUTTER
- 6,5 **OLIVENMIX** ^{1,22}
VEGAN IN PFLANZENÖL, MIT CHAMPIGNONS, KNOBLAUCH UND PAPRIKA
EINGELEGTE SCHWARZE UND GRÜNE OLIVEN
- 19,5 **RINDERCARPACCIO** ^{1,7,9}
VOM FILET MIT SALAT UND GRANA PADANO
- 6,5 **ORIGINAL „DAS DORSCH“ CURRYWURST** ^{1,2,7,15,18,19}
VON DER FLEISCHEREI GERHARDT NACH UNSEREM ORIGINALREZEPT,
HAUSGEMACHTER CURRYSAUCE UND BAGUETTE
- 10,5 **ZIEGENTALER** ^{7,8,9}
VEGGIE FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT ROHRZUCKER ABGEFLAMMT AN
EINEM MIT THEOS SCHWARZKIRSCHESSIG MARINIERTEN
WILDKRÄUTERSALAT, CRANBERRYS UND GESALZENEN ERDNÜSSEN
AUF ROTE-BETE-CARPACCIO
- 10,5 **WILDKRÄUTERSALAT** ^{7,8}
VEGAN MIT VINAIGRETTE ANGEMACHTE JUNGE BLATTSALATE AN
CHERRYTOMATEN, GURKEN UND GESALZENEN ERDNÜSSEN
- 16,5 **HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS** ^{1,6,7,17}
MIT HONIG- SENFSAUCE UND RUCOLA
- 38,0* **ROTGARNELEN HALBES ODER GANZES KILO** ^{1,3,7,13}
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“** 2,6,25
KLARE FISCHSUPPE MIT FISCH AUS DEM SCHARMÜTZELSEE
UND LACHS AUS DEN NORWEGISCHEN FJORDEN,
ABGESCHMECKT MIT SAFRAN UND PERNOD
- 13,5 **RINDERBRÜHE „ASIA STYLE“** 2,6,11
RINDERBRÜHE MIT ASIATISCHEN GEWÜRZEN
UND FEINEN TRANCHEN VOM RINDERFILET UND SHIITAKE-PILZEN
- ## PASTA , VEGAN & KÄSE
- 18,5 **LINGUINE GARNELE - CHORIZO** 1,2,3,9,17
LINGUINE MIT FRISCHKÄSE- KRUSTENTIERSAUCE,
GEBRATENEN GARNELENSCHWÄNZEN, CHORIZO, CHERRYTOMATEN
UND RUCOLA
- 19,0 **LINGUINE „ PLANTED PULLED“** 1,7,11
VEGAN LINGUINE MIT PULLED BBQ „WIE SCHWEIN AUS PFLANZEN“
CHERRYTOMATEN, BUCHENPILZEN, TOMATENSAUCE UND
SCHLUPPEN
- 14,0 **QUINOA** 1,2,11,8,12
VEGAN MIT RAS EL HANOUT ABGESCHMECKT
KRÄUTERSEITLINGEN AUF ROTE-BETE-CARPACCIO, PONZU UND
CASHEWKERNE
- 18,5 **„PLANTED“ BESSER ALS HÄHNCHEN** 1,7,11,18
VEGAN GESCHNETZELTES MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, BUCHENPILZEN UND
PLANTED CHICKEN „ZITRONE UND KRÄUTER“ IN CURRYSAUCE,
BASMATIREIS
- 17,5 **KÄSETELLER** 1,7,9,22
VEGGIE VOM ÄLTESTEN BIO-BAUERNHOF „MARIENHÖHE“ BAD SAAROW
DREI VERSCHIEDENE SORTEN ROHMILCHKÄSE,
DAZU REICHEN WIR FEIGENSENF, TRAUBEN, BUTTER UND BAGUETTE

HAUPTGERICHTE

150G | 40,5
300G | 64,0

FILETSTEAK VON DER DEUTSCHEN FÄRSE 150G | 300G
MIT ZWEI IN KNOBLAUCHÖL GEBRATENEN BLACK TIGER
GARNELENSCHWÄNZEN AUF KARTOFFELPÜREE MIT
SAUCE BERNAISE, AIOLI UND GARNELEN IM KARTOFFELMANTEL

29,0

LAMMFILET UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE 9,12,22,25
AN EINEN BOHNENMIX MIT GETROCKNETEN TOMATEN,
OLIVEN UND ROSMARINKARTOFFELN

26,5

MAISPOULARDENBRUST 6,11,18
AUF BASMATIREIS MIT TOM KHA GAI SUD, SHIITAKE-PILZEN,
SCHLUPPEN, PEPPERONI UND MINZE

28,0

DORSCHFILETS AUF DER HAUT GEBRATEN 6,9,11,13
AUF FRÜHLINGSGEMÜSE MIT KARTOFFELPÜREE, DASHI BEURRE BLANC
UND KOHLRABIÖL

29,5

AUF DER HAUT GEBRATENE ZANDERFILETS 1,2,6,7,9,25
AUF KARTOFFEL- SAUERKRAUT- PÜREE MIT GEBRATENER RIXDORFER
BLUTWURST, ROMANESCO UND DIJON-SENF BEURRE BLANC

25,0

EINE RUNDE BIER FÜR DAS KÜCHENTEAM

20,0

EINE RUNDE WEIN FÜR DAS SERVICE TEAM

SÜSSES

- 11,0 **KLEINE KARAMELLVARIATION** ^{1,9,11,12,13}
KARAMELL- HASELNUßSTREIFEN MIT EINER KARAMELLSPHÄRE,
EINER KARAMELL- FLEUR DE SEL- TRÜFFELPRALINE,
HIMBEERGEL UND VANILLEEIS
- 9,5 **CRÈME BRÛLÉE** ^{1,9,11,12,13,19}
VANILLECRÈME MIT ROHRZUCKER ABGEFLAMMT,
MACARON VON DER MANUFAKTUR BLUNCK
- 7,5 **„DAS DORSCH“ EISKREATION IM WECKGLAS** ^{9,16}
QUARK- UND NOUGATEIS
DURCHZOGEN VON EINER SCHICHT HOLUNDERSAUCE
EXKLUSIV FÜR DAS DORSCH KREIERT,
VON DER BEESKOWER EISMANUFAKTUR „MOODBOOM“
- 11,5 **ROOIBOS-MANGO-INGWER-SORBET** ^{1,11,12}
VEGGIE AN SCHOKOMOUSSEWÜRFEL, MANGOCHUTNEY UND MANGOGEL
- 8,0 **NUSSEISSCHALE** ^{1,8,9,11,12,13,15,25}
HASELNUSSEIS UND STRACCIATELLAEIS MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN
UND SAHNE
- 9,5 **SÜSSE VIELFALT** ^{1,9,13,19}
DREI KLEINE KÖSTLICHKEITEN IM WECKGLAS
NEW YORK CHEESECAKE, ERDBEERMOSSE UND CRÈME BRÛLÉE
- 5,0 **MOUSSE AU CHOCOLAT TÖRTCHEN** ^{1,11,13}
KRÄFTIGES SCHOKOLADENMOUSSE MIT HIMBEERKERN,
DEKORIERT MIT EINEM SCHOKOLADENSPIEGEL
- 9,5 **VANILLE SPEZIAL** ⁹
VANILLEEIS AUF KARAMELLISIERTEN KÜRBISKERNEN UND STEIRISCHEM
KÜRBISKERNÖL
- 1,5 **VANILLEEIS* ⁹ | SCHOKOEIS ⁹ | HASELNUSSEIS ^{9,12} | STRACCIATELLAEIS ⁹**
KUGEL ROOIBOS MANGO INGWER SORBET

* EIS UNTER ZUSATZ VON AROMEN

KAFFEE – SPEZIALITÄTEN

4,0	TASSE KAFFEE CREMA
3,5	ESPRESSO EINFACH
5,5	ESPRESSO DOPPELT
4,5	CAPPUCCINO 9
5,0	MILCHKAFFEE 9
4,5	LATTE MACCHIATO 9

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