



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.

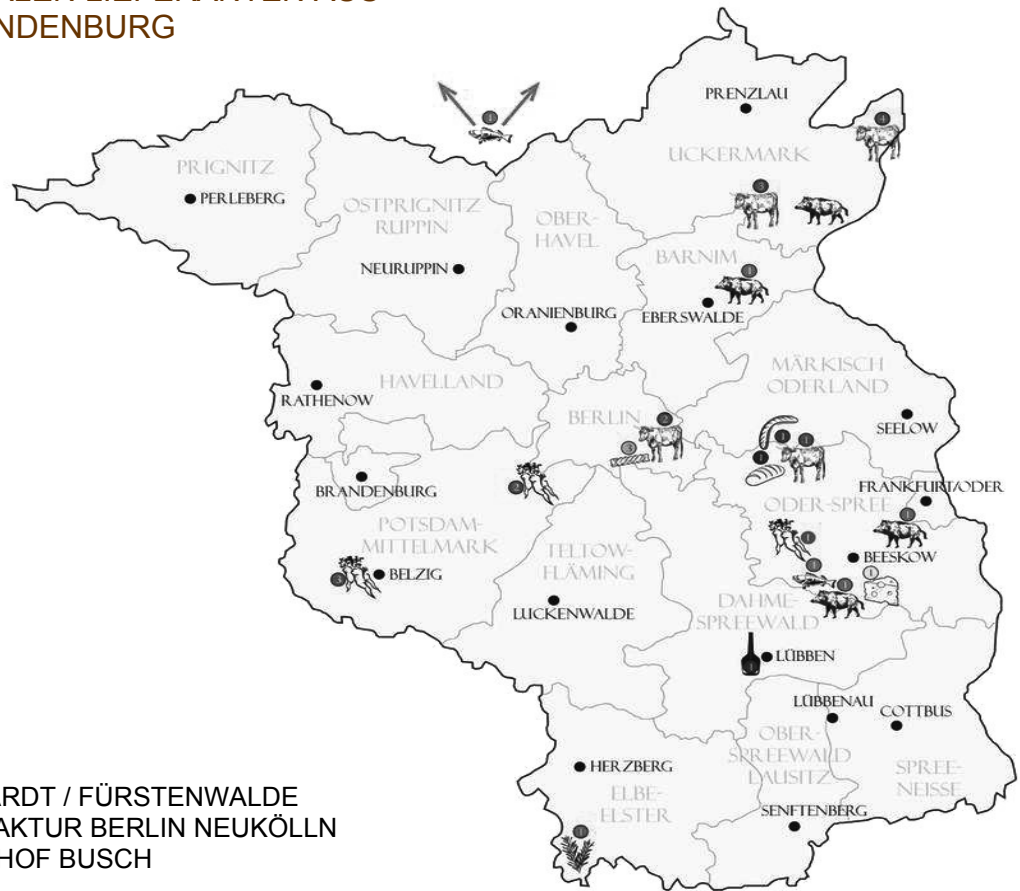
DAS GESAMTE TEAM HINTER DER MARKE 'DAS DORSCH BAD SAAROW'
WÜNSCHT IHNEN VIEL VERGNÜGEN

JENS VATER
MADELEINE VATER
CHRISTOPH VATER
CHRISTIAN CHUDOBA
MERRY ENGEL
OLIVER ZENZ
ZAKARIA AHANGARAN
YASMIN RETZLAF

MATTHIAS NIX
PHILIPP GUHL
KARINA OHL
PHILIPP SCHMIDT
BENJAMIN KNOBLOCH
NATALIE GROHMANN
DANILO PETER

DAS TEAM !

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN AUS BERLIN UND BRANDENBURG



FLEISCH | WILD

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

SAUERTEIGBROT

BÄCKEREI WIESE, EBERSWALDE

KRÄUTER

EIGENER ANBAU
BERLINBAUER TROG WITTENBERG

MILCH / KÄSE

GLÄSERNE BIO-MOLKEREI MÜNCHEHOF

LEINÖL

DREIFACH MÜHLE STRAUPITZ

FISCH

SCHARMÜTZELSEE FISCHEREI

HONIG

BAD SAAROWER IMKERVEREINIGUNG

SAFT

MOSTEREI SKOTTKI BUCKOW

SPIRITUOSEN

FRÄULEIN BRÖSELS SCHNAPSERWACHEN
BERLINER BRANDSTIFTER
BORGSMANN KRÄUTERLIKÖR

BIER

BRLO BERLIN SCHÖNEBERG

TÖRTCHEN

MANUFAKTUR BLUNCK

EIS

EISMANUFAKTUR „MOODBOOM“ BEESKOW

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 GEPRESSTEN ORANGENSAFT

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

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

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 GEPRESSTEN 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 IMPERIAL ROSE IMPERIAL ICE ROSE IMPERIAL
0,75 130,0	MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSE IMPERIAL ICE ROSE IMPERIAL
1,5 250,0	MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSE IMPERIAL
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 PÈRIGNON VINTAGE
1,5 750,0	DOM PÈRIGNON VINTAGE
0,75 490,0	DOM PÈRIGNON ROSÉ ROSE 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 | 5,5

PREMIUM COLA

GESCHMACK BRAUCHT KEINEN NAMEN | HAMBURG

SÄFTE

0,3 | 6,5

ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST

0,4 | 7,5

HAUSGEMACHELIMONADE

PINK LIMONADE

AUS FRISCHEN ERDBEEREN | ZITRONE | LIMETTE

0,3 | 4,5

MOSTEREI SKOTTKI BUCKOW

ROTER TRAUBENSAFT

RHABARBER

APFEL NATURTRÜB

0,3 | 4,5

BIERE

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

0,3 | 4,5

ALKOHOLFREI

BECKS BLUE

ERDINGER WEISSBIER

DAS DORSCH – HAUSLADEN
WECKGLAS ... ZUM MITNEHMEN ODER 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	KIRSCHMARMELADE IM WECKGLAS 260G
5,0	BESCHWIPSTE BEERE IM WECKGLAS 260G
5,5	GÄNSESCHMALZ IM WECKGLAS 200G
5,5	SCHARMÜTZELSEE HONIG IM WECKGLAS 300G
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 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

8,5 VEGGIE	BROT & BUTTER BEUTEBROT UND ALTWIENER KRUSTE SAUERTEIGBROT AUS DER BÄCKEREI WIESE ZEIT, FINGERGEFÜHL, MEHL, WASSER UND SALZ, MEHR BRAUCHT ES NICHT FÜR EIN GUTES BROT MIT GESALZENER FASSBUTTER AUS DER GLÄSERNEN MOLKEREI UND BÄRLAUCHBUTTER
19,0	RINDERCARPACCIO VOM FILET MIT SALAT UND GRANA PADANO
6,50	ORIGINAL „DAS DORSCH“ CURRYWURST VON DER FLEISCHEREI GERHARDT NACH UNSEREM ORIGINALREZEPT, HAUSGEMACHTER CURRYSAUCE UND BAGUETTE
10,5 VEGGIE	PICANDOU ZIEGENTALER FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT ROHRZUCKER ABGEFLAMMT AN EINEN MIT 'THEOS SCHWARZKIRSCHESSIG' MARINIERTEN WILDKRÄUTERSALAT, CRANBEERIES UND GESALZENEN ERDNÜSSEN AUF ROTE BETE CARPACCIO
10,5 VEGAN	WILDKRÄUTERSALAT MIT VINAIGRETTE ANGEMACHTE JUNGE BLATTSALATE AN CHERRYTOMATEN, GURKEN UND GESALZENEN ERDNÜSSEN
38,0* 65,0*	ROTGARNELEN HALBES ODER GANZES KILO 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**
- 20,5 **PASTA- CHORIZO- PULPO- GARNELE**
LINGUINE MIT CHORIZO, PULPO, GARNELEN, WILDEN BROKKOLI
UND CHERRYTOMATEN IN FLUSSKREBSSAUCE GESCHWENKT
- 14,0 **QUINOA**
MIT RAS EL- HANOUT ABGESCHMECKT
AN KRÄUTERSEITLING UND ROTE BETE CARPACCIO, PONZU UND
CASHEW KERNE
- 16,50 **ROTE BETE GRAUPENRISOTTO**
MIT NOILLY PRAT-MEERETTICHSAUCE,
WILDEM BROKKOLI UND KRÄUTERSEITLING
- 15,0 **KÄSETELLER**
VOM ÄLTESTEN BIO-BAUERNHOF „MARIENHÖHE“ BAD SAAROW
DREI VERSCHIEDENE SORTEN ROHMILCHKÄSE,
DAZU REICHEN WIR FEIGENSENF, TRAUBEN, BUTTER UND BAGUETTE

HAUPTGERICHTE

39,0 59,0	FILETSTEAK VON DER DEUTSCHEN FÄRSE 150G 300G MIT DREI IN KNOBLAUCHÖL GEBRATENEN BLACK TIGER GARNELENSCHWÄNZEN AUF KARTOFFELPÜREE MIT KRUSTENTIER- SAUCE, AIOLI UND GARNELENTWISTER
29,5	BLACK ANGUS FLANKSTEAK MIT PFEFFERSAUCE AN PFANNENGEMÜSE UND RUSTIC SKIN POMMES FRITES
29,5	GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN MIT ROTWEINSAUCE UND GRIECHISCHEM JOGHURT, AN GEBUTTERTEN RÜBCHEN UND KARTOFFEL- PASTINAKENPÜREE
23,0	BERLINER KALBSLEBER MIT SAUTIERTEN ZWIEBELN UND ÄPFELN AN KARTOFFELPÜREE
27,0	DORSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN AN SAUTIERTEN BUCHENPILZEN, BLATTSPINAT, LIMETTENMAYONNAISE UND KARTOFFELPÜREE
29,0	AUF DER HAUT GEBRATENE ZANDERFILETS AUF PFANNENGEMÜSE AN BEURRE BLANC, MIT PETERSILIENÖL UND GEBACKENEN KARTOFFELWÜRFELN
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 UND
HIMBEERGEL | 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 **VEGGIE ROOIBOS- MANGO- INGWER- SORBET**
AN SCHOKOMOUSSEWÜRFEL, MANGOCHUTNEY UND MANGOGEL
- 8,5 **ERDBEERGENUSS**
VANILLE- UND SCHOKOEIS MIT ERDBEEREN UND SCHLAGSAHNE
- 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

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
8,5	EISKAFFEE GESÜSSTER KAFFEE VANILLEEIS UND SAHNE

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