



STARTERS

AUBERGINE FUMÉ ¹⁻³⁻⁷ **14**
pannierte Auberginenbällchen & geräucherter Joghurt, Parmesan, Hauch von Chili

LUNARA **9**
Schafs- & Ziegenkäsecrème, Pistazien, traditionelle Traubenmelasse

DOROTHEÁ SALAT **17**
Granatapfeldressing, Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln, Walnuss

MARINIERTE OLIVEN **8**
Granatapfelsirup & Zitronenzeste

CALAMARI ¹⁻³⁻⁸⁻¹⁴ **19**
Olivenöl & Knoblauch, Walnuss-Tarator

BURRATA ¹⁻⁷⁻⁸ **16**
Balsamico-Pesto, Cherrytomaten, geröstete Pinienkerne

AUREA **9**
getrocknete Tomaten- & Paprikacrème, gemahlene Walnüsse, Thymian, Hauch von Chili

VEGAN

NO SCHNITZEL **27**
goldbraun paniertes Schnitzel auf pflanzlich hochwertiger Proteinbasis, Röstkartoffeln & Preiselbeeren

LUNA VIOLA **24**
Geröstete Aubergine gefüllt mit karamellisiertem Gemüse, Pinienkerne, Tomatensauce, vegan Minz-Crème-fraîche

NO MEATBALLS **26**
fein gewürzte NO MEATBALLS aus hochwertigem Sojaprotein, Kartoffelpüree & Tomatensauce mit Brokkolini, vegane Minz-Crème-fraîche

SCHÄTZE AUS DEM MEER

LEVREK ⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹² **34**
Wolfsbarschfilet, Seegras mit Fenchel & Korinthen, geröstete Pinienkerne, Thymiankartoffeln, cremige Pernod-Paris-Dill-Sauce

WILDLACHSFILET **32**
Rosmarinkartoffeln & Saison Gemüse, cremige Zitronen-Kapern-Sauce ⁴⁻⁷

BLACK TIGER GARNELEN PFANNE **34**
Jumbo-Garnelen in cremiger Tomaten-Weißweinsauce (LUGANADOC), Champignon, Paprika, Knoblauch & Kapern

SIGNATURE

KALBSSCHNITZEL **29**
Röstkartoffeln & Preiselbeeren

LAMMFILET ⁷⁻⁸ **36**
Bulgur & geröstete Auberginen-Zitrus-Tahini-Crème; gemahlene Pistazien

POLLO DORATO ¹⁻⁷ **28**
Hähnchenspieß, Minz-CousCous, geräucherter Joghurt

DANA BODIGO **34**
zart geschmortes Rind aus der Keule, klassisches Kartoffelpüree, Pflaumen-Chutneysauce verfeinert mit BAROLO

CRUDI

AVOCADO TARTARE **18**
Rote Beete & grüner Apfel, japanischer Ponzu, vegan Minz-Crème-fraîche

BLACK ANGUS CARPACCIO - U.S. **24**
Rucola, Parmesan, pikante Crème ⁷⁻¹²

PERNOD SALMONE TARTARE **22**
in Pernod-Paris eingelegter Wildlachs, Johannesbeeren & Avocado, Orangen-Leche-de-Tigre

CARNI

RINDERFILET - U.S. **44**
Rotweinjus ⁷⁻¹²

RIB-EYE-STEAK - U.S. **38**
Chimichurri ¹²

LAMMRÜCKENSTEAK **36**
Café de Paris ³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

CONTORNI

PADRÓN PEPPERS ⁶⁻¹⁰ **8**
vegan Chili-Zitronengras-Sauce

JUNGE KARTOFFELN **7**
Chimichurri ¹²

BROKKOLINI ⁷ **10**
Meersalz & Parmesan

CLASSIC FRITES **6**
Aioli ¹⁻³⁻¹⁰

TRÜFFEL FRITES ⁷ **12**
frischer Trüffel & Parmesan

KARTOFFELPÜREE MIT TRÜFFEL **14**
frischer Trüffel

BLUMENKOHL **8**
Joghurt-Tahinisauce ⁷

SÜSSKARTOFFEL FRITES **7**
vegan Chili-Zitronengras-Sauce

CAESAR SALAT **12**
Romana, Anchovy Crème, Parmesan

PASTA

SALMONE SELVAGGIO **26**
Wildlachs & Linguine, Zwiebeln & Knoblauch, in cremiger Hummersauce verfeinert mit LUGANA GOLD

TRÜFFEL PASTA **29**
Linguine, schwarzer Trüffel & Parmesan

SPICY PASTA ALLA VODKA x BURRATA ¹⁻⁷ **26**
Mezzi Rigatoni, creamy San-Marzano Tomatensauce & Mascarpone, ABSOLUT Vodka Tabasco, Basilikumöl, Burrata

PASTA AL FILETTO **28**
U.S.-Rinderfilet & Mezzi Rigatoni, Champignons, fein gewürzte San-Marzano-Tomatensauce, Ricotta ¹⁻⁷⁻¹²

CREAMY BLACK TIGER GARNELEN PASTA **29**
Jumbo-Garnelen & Linguine, fein gewürzte cremige Zitronen-Sauce



DOROTHEA

RESTAURANT



COME FOR THE FOOD. STAY FOR THE VIBES.
EVERY WEEKEND SELECTED DJ'S

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.