



WELCOME

Opening hours  
6pm - 10pm

## SEASONAL MENU

Pumpkin-Potato soup <sup>g,i</sup>  
Pumpkin oil · roasted pumpkin seeds  
5 €

Roasted veal hip steak <sup>g</sup>  
Onion chutney · pumpkin-potato-gratin  
18 €

Fried pike perch fillet <sup>a1,g,i</sup>  
Vegetables · herb risotto  
18 €

Vegetarian Agnolotti filled with pumpkin <sup>a1,g,i</sup>  
roasted pumpkin seeds · honey · herbs  
14 €

Pumpkin-Potato Rosti <sup>a1,c,g</sup>  
Herbal quark · leek  
8 €

Small pumpkin pie <sup>a1,c,g</sup>  
vanilla icecream · cinnamon  
5 €

## BERLIN + EAST GERMAN CLASSICS

### Ragout

Topped with gouda cheese  
Worcester sauce · Toast <sup>i,g,a,a3,d,l</sup>  
6 €

### Veal liver "Berlin style"

Onions · apple rings · smashed potatoes <sup>a1,g</sup>  
18 €

### Steak au Four

Roasted saddle steak · ragout  
Topped with gouda cheese · fries <sup>i,g,a,a3,d,l</sup>  
16 €

### Berliner Eisbein

Sauerkraut · mashed peas · boiled potatoes <sup>i,g</sup>  
15 €

### Rump steak „Strindberg“

Salad · mustard, onion, egg · fries <sup>c,j</sup>  
18 €

## STARTERS

small mixed leaf salad  
5.5 €

large mixed leaf salad  
9 €

salads additional with:

chicken breast <sup>a1,g</sup>  
4 €

backed Picandou <sup>g</sup>  
thyme · honey · lingonberries  
5 €

Caesar Salad  
grilled stripes of chicken breast  
croutons · parmesan <sup>a1,g</sup>  
14 €

Beef carpaccio  
arugula salad · balsamic · olive oil · parmesan <sup>g</sup>  
11 €

## SOUPS

tomato soup  
pesto · pretzel roll croutons <sup>a1,g,l,k</sup>  
5 €

parsnip soup  
herbs · beetroot rungs <sup>a1,g,i,k</sup>  
5 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

## PASTA + VEGETARIAN

Agnolotti  
filled dumplings · goat cheese · figs  
honey · olive oil · Parmesan <sup>a1,c,g</sup>  
14 €

red tagliatelle  
fresh baby spinach · cherry tomatoes · olive oil · Parmesan <sup>a1,c,g</sup>  
12 €

## MEAT

sliced meat “Zurich style”  
mushroom cream sauce · fried grated potatoes <sup>a1,g,i</sup>  
16 €

“Wiener Schnitzel” 5,6 oz <sup>a1,c,g</sup>  
breadcrumbs · escalope from veal  
steakhouse Pommies frites  
21 €

## STEAKS

mixed grill plate  
chicken breast · rump steak · beef fillet · bacon · grilled tomato <sup>a1,g</sup>  
26 €

beef fillet from the Northern Alpine Foreland 7,1 oz  
24 €

rump steak from the Northern Alpine Foreland 8,8 oz  
22 €

beef entrecote from the Northern Alpine Foreland 9,4 oz  
24 €

fried beef fillet  
red onions · beans · Laratte-potatoes <sup>a1,g</sup>  
28 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

# elf99

BAR · RESTAURANT

side dishes:

fried potato coins · rosti

4 €

mixed salad, grilled vegetables, mushrooms,  
steakhouse fries, baked potato <sup>g</sup>

4.5 €

## FISH

grilled salmon trout

parsnip · mashed potatoes <sup>a1,g,d</sup>

18 €

grilled gilthead filet

glazed peas · cherry tomatoes · red tagliatelle <sup>a1,c,g,d</sup>

18 €

## DORINT CLASSICS

Dorint Club sandwich Toast <sup>2,3,8,9,a1,c</sup>

roasted chicken breast · crispy bacon · french Fries

21 €

Dorint Burger <sup>2,3,8,9,a1</sup>

crispy bacon · spicy curry sauce · french Fries

18.5 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

## DESSERTS

Cheese platter <sup>a1,g</sup>  
8.5 €

warm chocolate cake <sup>a1,a2,a3,a4,a5,a6,b,c,d,e,f</sup>  
vanilla ice cream <sup>g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,l,j,k,l,m,n</sup>  
7.5 €

Pancakes <sup>a1,c,f,gh1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8</sup>  
raspberry-mascarpone-filling · blueberries · cream  
5.5 €

### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 1.1 mit Farbstoff, E 211 „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 gentechnisch verändert
- 13 koffeinhaltig/teeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 mit Nitrit Pökelsalz
- 16 taurinhaltig

### ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen · a2 Roggen · a3 Gerste · a4 Hafer · a5 Dinkel · a6 Kamut
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/Laktose
- h Schalenfrüchte
- h1 Mandeln · h2 Haselnüsse · h3 Walnüsse · h4 Cashewnüsse · h5 Pecannüsse · h6 Paranüsse · h7 Pistazien · h7 Macadamia-/Queenslandnüsse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

## ALCOHOLIC DRINKS

### Wine

#### White

Riesling <sup>l</sup>	0,20 l	7.5 €
Germany, Pfalz, dry Weingut Anselmann	0,75 l	25 €
Pinot Grigio <sup>l</sup>	0,20 l	7.5 €
Italy, Veneto, dry San Benedetto	0,75 l	25 €
Sauvignon Blanc <sup>l</sup>	0,20 l	7.5 €
South Africa, Paarl, dry Niel Joubert Wine Estate	0,75 l	25 €
Grauburgunder - EDITION - LX <sup>l</sup>	0,20 l	8 €
Germany, Rheinhessen, dry Brogsitter Dorint	0,75 l	28 €

#### Red

Cabernet Sauvignon <sup>l</sup>	0,20 l	7.5 €
Frankreich, Languedoc, dry Maison Bouchard Aine & Fils	0,75 l	25 €
Merlot <sup>l</sup>	0,20 l	7.5 €
Frankreich, Languedoc, dry Domaine Paul Mas	0,75 l	25 €
Montepulciano <sup>l</sup>	0,20 l	7.5 €
Italy, Abruzzen, dry Colli di Poggiofiorito	0,75 l	25 €
Spätburgunder - EDITION - LX <sup>l</sup>	0,20 l	9 €
Germany, Ahr, dry	0,75 l	35 €

#### Rosé

Trollinger <sup>l</sup>	0,20 l	7.5 €
Germany, Württemberg, demisec Weingut Sonnenhof	0,75 l	28 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



## Beer

### Draft beer

Radeberger Pilsener <sup>a3</sup>	0,30 l	3.9 €
Radeberger Pilsener <sup>a3</sup>	0,50 l	4.9 €
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener <sup>a3</sup>	0,30 l	3.9 €
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener <sup>a3</sup>	0,50 l	4.9 €
Schöfferhofer Hefeweizen <sup>a1,a3</sup>	0,30 l	3.9 €
Schöfferhofer Hefeweizen <sup>a1,a3</sup>	0,50 l	4.9 €
Alsterwasser · Radler <sup>2,a3</sup>	0,30 l	3.5 €
Alsterwasser · Radler <sup>2,a3</sup>	0,50 l	4.5 €

### Bottled beer

Schöfferhofer wheat beer <sup>a1,a3</sup>	0,50 l	4.5 €
Kristall · non alcoholic		
Märkischer Landsmann Schwarzbier <sup>a3</sup>	0,50 l	4.5 €
Clausthaler · non alcoholic <sup>a3</sup>	0,33 l	4 €

## NON ALCOHOLIC DRINKS

### Juice

Orange juice	0,20 l	3 €
Apple juice <sup>3</sup>	0,20 l	3 €
Tomato juice <sup>i</sup>	0,20 l	3 €

### Softdrinks

Coca Cola <sup>1,2,13</sup> , Coca Cola Zero <sup>1,2,9,10,13</sup>	0,20 l	3 €
Fanta <sup>1,2,3</sup> , Sprite <sup>2</sup>	0,20 l	3 €
Goldberg Tonic Water <sup>2,14</sup>	0,20 l	3.5 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>2,3,14</sup>	0,20 l	3.5 €
Goldberg Ginger Ale <sup>1,2</sup>	0,20 l	3.5 €
Schweppes Wild Berry <sup>1,2</sup>	0,20 l	3.5 €

### Water

Dorint Aqua	medium/ full	0,75 l	6.5 €
Fachingen	medium/full	0,25 l	2.8 €
		0,50 l	4.9 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

## Tea + Coffee

Café Crème <sup>13</sup>	3 €
Decaffeinated coffee	3 €
Cappuccino <sup>g,13</sup>	3 €
Latte Macchiato <sup>g,13</sup>	3.5 €
Café au lait <sup>g,13</sup>	4 €
Espresso <sup>13</sup>	2.5 €
Tea	4.5 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.