

Speisen bei Dorota und Dominik

Food

Restaurant

MENU

Drinks



+49 160 8347221

Alle Gerichte auch zum mitnehmen

VORSPEISEN - APPETIZERS

Beilagensalat mit Croûtons	7,50 €
Saisonale Suppe zu der Suppe servieren wir frisches Baguette	7,50 €
Großer gemischter Salat mit Balsamico Dressing und frischem Baguette, (vegetarisch)	16,00 €
... mit Rumpsteak Streifen	22,00 €
... mit echter italienischer Burrata	22,00 €
... mit Tigergarnelen	22,00 €
Camembert mit karamellisierten Walnüssen und Honig überbacken dazu frisches Baguette (vegetarisch)	14,50 €
Matjestartar in Blätterteigpastete und hausgemachter Meerrettich-Preiselbeeren Creme	14,50 €

HAUPTGERICHTE-MAIN DISHES

Pirogge – hausgemachte polnische Teigtaschen gefüllt mit gemischtem Fleisch oder Kartoffel-Käsefüllung dazu ein Topping aus angeschwitzten Zwiebelchen an einem Salatbouquet	Stck.	2,30 €
Polnische Kohlroulade gefüllt mit gemischtem Fleisch dazu frische Kartoffeln und Tomatensauce		21,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Beilagensalat		21,50 €
Rindergulasch mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkohl		24,50 €
Schweinesteak mit Pilzrahmsauce dazu Knusperkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter		22,00 €
Rumpsteak vom südamerikanischen Rind mit Kräuterbutter dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse		32,00 €
Pappardelle mit Tigergarnelen in Weißweinsauce mit Cherrytomaten und Basilikum-Pesto		22,00 €
ohne Tigergarnelen (vegetarisch)		17,00 €
Gebrautes Lachsfilet auf Weißweinsauce mit Basmatireis und Beilagensalat		25,50 €

KINDERMENÜ

Chicken Nuggets mit Pommes; Ketchup/Mayo	14,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes; Ketchup/Mayo	14,50 €
Selbstgemachte Fischstäbchen mit Pommes; Ketchup/Mayo	14,50 €

DESSERT

Hausgemachter Kuchen	6,50 €
----------------------	--------

Fragen Sie bitte das Personal nach dem Dessert

KLASSIKER

Spundekäs nach „Art des Hauses“ dazu 2 frischgebackene Laugenbrezel	12,40 €
Käsewürfel aus dem Gouda-Laib dazu Trauben und Salzbrezeln	13,60 €
Parmesan-Spinat-Knödel mit Salbeibutter und Cherrytomaten (vegetarisch)	14,50 €
ohne Salbeibutter/Parmesan (vegan)	14,50 €
Hähnchen-Cordon bleu mit Camembert dazu Knusperkartoffeln	17,90 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	15,60 €
Hausgemachter Hackbraten an einer dunklen Bratensauce dazu frisches Baguette	14,70 €
dazu Röstkartoffeln	17,80 €
Große Bauernbratwurst vom Schwein mit frischen Baguette	7,60 €
mit Pommes frites	10,80 €

GETRÄNKE – DRINKS

Bier:

Tyskie / polnisches Bier	0,50 l	5,00 €
Krombacher Pils	0,50 l	5,00 €
Krombacher Pils	0,33 l	3,50 €
Krombacher Weizen	0,50 l	5,00 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,00 €

Spirituosen:

Wodka	2 cl	4,00 €
Wodka Mix (O-Saft oä.)	0,20 l	6,00 €
Jacky auf Eis	2 cl	4,00 €
Jacky Cola	0,20 l	6,00 €

Limonade:

Coca Cola Flasche	0,33 l	3,50 €
Fanta Flasche	0,33 l	3,50 €
Sprite Flasche	0,33 l	3,50 €

Wasser:

Schwollener Sprudel Flasche	0,33 l	3,00 €
Schwollener Still Flasche	0,33 l	3,00 €
Schwollener Sprudel Flasche	0,70 l	6,00 €
Schwollener Still Flasche	0,70 l	6,00 €

Säfte:

Apfelsaft / Orangensaft	0,33 l	4,50 €
Apfelschorle	0,33 l	3,50 €

Heißgetränke:

Cafe Crema		4,50 €
Cappuccino		4,50 €
Latte Macchiato		4,50 €
Espresso		4,00 €
Tee nach Wahl		3,50 €

WEINKARTE - WINE

Weißweine

Riesling feinherb	0,10 l	3,30 €
Riesling feinherb	0,20 l	6,00 €
Riesling trocken	0,10 l	3,30 €
Riesling trocken	0,20 l	6,00 €
Rosewein Qualitätswein	0,10 l	3,50 €
Rosewein Qualitätswein	0,20 l	6,60 €
Rotwein trocken	0,10 l	3,90 €
Rotwein trocken	0,20 l	7,50 €

Liste der Zusatzstoffe mit Nummern und Kennzeichen

<i>Nr.</i>	<i>Kennzeichnung auf der Speisekarte</i>	<i>Beispiele für Lebensmittel</i>
1	mit Konservierungsstoff	Trockenfrüchte, Wein, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Fertigsalate, Kase (Rinde)
2	mit Farbstoff	Limonaden, Liköre, Mayonnaise
3	mit Antioxidationsmittel	Wirzmittel, Fleischerzeugnisse
4	mit Süßungsmittel Saccharin	Süßstofftabletten für Kaffee / Tee
5	mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle	Cola Light / Zero, Light bzw. Diät-Produkte im Allgemeinen
6	mit Süßungsmittel Acesulfam	zuckerfreie Süßigkeiten wie Kaugummi, 11Light"-Sorten von Limonaden
7	mit Phosphat	Fleischerzeugnisse, Milchprodukte wie Kase, Kaffeeweißer, Cola
8	geschwefelt	Trockenfrüchte, Nüsse, Fleisch- und Fischersatz, Chips
9	chininhaltig	Bitter Lemon Lemonade, Tonic Water
10	caffeinhaltig	Cola, Energy Drinks
11	mit Geschmacksverstärker	Fertigsuppen, Fertigsaucen, Chips (11Knabberartikel")
12	geschwärzt	schwarze Oliven
13	gewachst	Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen
14	gentechnisch verändert	diverse Ole (z.B. aus gentechnisch verändertem Raps), Süßmais Kolben, Lectin aus Sojabohnen, Aromen

Nr.

Allergeninformation

- a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, , ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlic Dextrose (*);
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (*);
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlic Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klarhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
 - e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölen gewonnene Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlic Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
 - h. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlic Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - l. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
 - m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse