

Dorotheá

Universitätsstraße 2, 10117 berlin
+49 171 8477227

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| STARTERS

Aubergine fumé VEGETARISCH **14,00 €**

pannierte Auberginenbällchen & geräucherter Joghurt, Parmesan, Hauch von Chili

Lunara VEGETARISCH **9,00 €**

Schafs- & Ziegenkäsecreme, Pistazien, traditionelle Traubenmelasse

Dorotheá salat VEGETARISCH **17,00 €**

Granatapfeldressing, Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln, Walnuss

Marinierte oliven **8,00 €**

Granatapfelsirup & Zitronenzeste

Calamari **19,00 €**

Olivenöl & Knoblauch, Walnuss-Tarator

Burrata VEGETARISCH **16,00 €**

Balsamico Pesto, Cherrytomaten, geröstete Pinienkerne

Aurea **9,00 €**

getrocknete Tomaten- & Paprikacreme, gemahlene Walnüsse, Thymian, Hauch von Chili

| SIGNATURE

Kalbsschnitzel **29,00 €**

Röstkartoffeln & Preiselbeeren

Lammfilet **36,00 €**

Bulgur & geröstete Auberginen-Zitrus-Tahini-Creme; gemahlene Pistazien

Pollo dorato **28,00 €**

Hähnchenspieß, Minz-CousCous, geräucherter Joghurt

Dana bodigo **34,00 €**

zart geschmortes Rind aus der Keule, klassisches Kartoffelpüree, Pflaumen-Chutneysauce verfeinert mit BAROLO

| CRUDI

Avocado tartare VEGAN	18,00 €
Rote Beete & grüner Apfel, japanischer Ponzu, vegan Minz-Crème-fraîche	
Black angus carpaccio - u.s.	24,00 €
Rucola, Parmesan, pikante Crème	
Pernod salmone tartare	22,00 €
in Pernod-Paris eingelegter Wildlachs, Johannesbeeren & Avocado, Orangen-Leche-de-Tigre	

| VEGAN

No schnitzel VEGAN	27,00 €
goldbraun paniertes Schnitzel auf pflanzlich hochwertiger Proteinbasis, Röstkartoffeln & Preiselbeeren	
Luna viola VEGAN	24,00 €
Geröstete Aubergine gefüllt mit karamellisiertem Gemüse, Pinienkerne, Tomatensauce, vegan Minz-Crème-fraîche	
No meatballs VEGAN	26,00 €
fein gewürzte NO MEATBALLS aus hochwertigem Sojaprotein, Kartoffelpüree & Tomatensauce mit Brokkolini, vegane Minz-Crème-fraîche	

| CARNI

Rinderfilet - u.s.	44,00 €
Rotweinjus	
Rib-eye-steak - u.s.	38,00 €
Chimichurri	
Lammrückensteak	36,00 €
Café de Paris	

| CONTORNI

Padrón peppers VEGAN	8,00 €
vegan Chili-Zitronengras-Sauce	
Junge kartoffeln	7,00 €
Chimichurri	
Brokkolini VEGETARISCH	10,00 €
Meersalz & Parmesan	
Classic frites VEGETARISCH	6,00 €
Aioli	
Trüffel frites VEGETARISCH	12,00 €
frischer Trüffel & Parmesan	
Kartoffelpüree mit trüffel VEGETARISCH	14,00 €
frischer Trüffel	
Blumenkohl VEGETARISCH	8,00 €
joghurt-Tahinisauce	
Süßkartoffel frites VEGAN	7,00 €
vegan Chili-Zitronengras-Sauce	
Caesar salat	12,00 €
Romana, Anchovy Crème, Parmesan	

| SCHÄTZE AUS DEM MEER

Levrek	34,00 €
Wolfsbarschfilet, Seegrass mit Fenchel & Korinthen, geröstete Pinienkerne, Thymiankartoffeln, cremige Pernod-Paris-Dill-Sauce	
Wildlachsfilet	32,00 €
Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse, cremige Zitronen-Kapern-Sauce	
Black tiger garnelen pfanne	34,00 €
Jumbo-Garnelen in cremiger Tomaten-Weißweinsauce (LUGANA DOC), Champignon, Paprika, Knoblauch & Kapern	

| PASTA

Salmone selvaggio

26,00 €

Wildlachs & Linguine, Zwiebeln & Knoblauch, in cremiger Hummersauce verfeinert mit LUGANA GOLD

Trüffel pasta

VEGETARISCH

29,00 €

Linguine, schwarzer Trüffel & Parmesan

SPICY PASTA ALLA VODKA x BURRATA

VEGETARISCH

26,00 €

Mezzi Rigatoni, creamy San-Marzano Tomatensauce & Mascarpone, ABSOLUT Vodka Tabasco, Basilikumöl, Burrata

Pasta al filetto

28,00 €

U.S. -Rinderfilet & Mezzi Rigatoni, Champignons, fein gewürzte San-Marzano-Tomatensauce, Ricotta

Creamy black tiger garnelen pasta

29,00 €

Jumbo-Garnelen & Linguine, fein gewürzte cremige Zitronen-Sauce