

Don't forget: Frühstück & Langschläferfrühstück...

... Frühstück täglich von 6.30 h - 10.30 h | 15,90 € p. P.
... Langschläferfrühstück Samstag und Sonntag 11.00 h - 15.00 h | 15,90 € p. P.

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Salzkaramell ^{2, 5, 7, 9, 30} **11,00 €**
Wildkräutersalat und Zwiebelmarmelade

Gegrillte Riesengarnelen ^{2, 5, 7, 9, 10} **12,50 €**
Knoblauch, bestes Olivenöl und geröstetes Bauernbrot

Carpaccio vom Oldenburger Weiderind ^{2, 5, 30} **13,00 €**
Gebratene Champignons, Parmesan, Ruccola und Balsamico-Olivenöl-Marinade

Suppen



Tomatensuppe ^{1, 4, 5, 30} **6,50 €**
Cremige Tomatensuppe mit einem Hauch Buttermilch

Bouillabaisse ^{1, 3, 7, 13, 30} **11,50 €**
Variation von Edelfischen und Meeresfrüchten, Sud vom Gartengemüse verfeinert mit Pernod und Fenchel

Salate

Caesar Salat ^{2, 4, 5, 9, 12, 14, 30, 32} **8,50 €**
Junger Römersalat, cremiges Caesardressing, hauchdünnem Parmesan und Cherry Tomaten

Add on: zarte Maispoularde mariniert mit Honig und Englischem Senf ^{2, 5} **4,00 €**
Deutsches „Dry Aged Beef“ leicht in Butter Medium gebraten ⁵ **5,00 €**

DORMERO Vital Salat ^{2, 5, 7, 9, 30, 32} **9,50 €**
Mix aus frischen Gartensalaten, Bergkäse, Bauernschinken, fruchtiges Balsamdressing und Cherrytomaten

Burrata ^{5, 9, 30} **11,50 €**
Mit cremiger Sahne gefüllter Mozzarella, Tomatensalat, frischer Basilikum und Pistou

Burger



MMW Gourmet Burger ^{2, 4, 5, 7, 9, 30, 32} **13,50 €**
160 gr. saftiges Bio Rindfleisch aus der Steiermark, softes Brioche-Brötchen, geschmolzener Roquefort, ein Hauch Estragon, zerlassener Bauchspeck und hausgemachte Burgersauce

Cheeseburger ^{2, 5, 9, 12, 14, 30} **14,00 €**
200 gr. saftiges Black Angus Rindfleisch, Rosmarin-Honig Bun, frischer Ruccolasalat, Englischer Senf & zart-schmelzender Cheddar

Red Grill Burger ^{7, 9, 12, 14, 30} **13,50 €**
180 gr. saftiges Rindfleisch veredelt aus feinstem Premium Beef, fruchtig scharfe Jam, Wildkräutersalat, Gewürzgurke und saftige Zwiebelringen

DORMERO Clubhouse Sandwich ^{4, 5, 9, 30, 32} **14,50 €**
Heißgeräuchte Landpute, feurige Guacamole, gerösteter Bacon, frischer Salat, Feldgurke, Tomate und gebratenes Ei

* Zu allen Burgern & Sandwiches servieren wir **Steak Fries mit Meersalz und unserer hausgemachten Fries Majo***

Geflügel

Maispoularde ^{2, 5} **13,50 €**

Steak

Beste Qualität durch kontrollierte Reifung von 35 Tagen

Dry Aged Hüftsteak ⁵ 160 g / 200 g **17,50 € / 21,50 €**
Das herzhafteste Steak aus der Rinderhüfte, mit kräftigem Rindergeschmack, 35 Tage am Knochen veredelt

Dry Aged Rumpsteak ⁵ 180 g / 250 g **23,50 € / 28,00 €**
Das erstklassige und sehr magere Steak aus dem flachen Roastbeef, der Rückenpartie des Rindes

Dry Aged Rinderfilet ² 160 g / 200 g **26,50 € / 33,00 €**
Das zarte, sehr fettarme Stück aus der inneren Lendenpartie, dem wertvollsten Teil des Rindes



Fisch

150 g gegrillter Schottischer Wildlachs ^{3, 5} **16,00 €**

150 g gegrillter Havelzander ⁵ **15,00 €**

Dessert

Hausgemachter „New York“ Cheesecake ^{4, 5, 30, 31} **7,50 €**
mit frischen Himbeeren und Crème Chantilly

Klassische Crème Brûlée ^{4, 5, 30} **6,50 €**
Tahiti Vanille und Mandelmilch-Schwarzkirscheis

Mousse au Chocolat von der Schweizer Schokolade ^{4, 5, 9, 12, 14, 30} **6,50 €**
mit Mango und Macadamia-Butter-Eis

Dry Aged Beef

Unter Dry Aged Beef versteht man das traditionelle Reifeverfahren der Trockenreifung von Rindfleisch am Knochen. Die Reifezeit beträgt 21 bis 35 Tage, bei 60% Luftfeuchtigkeit und ein Grad Temperatur. Durch enzymatische Aktivitäten im Muskel verändert das Fleisch seinen Geschmack. Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 % erklären, warum Dry Aged Beef so hochwertig ist.

★ Beilagen

je 3,- €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{1, 4, 5, 30} | Getrübtes Kartoffelgratin ⁵ | Steak Fries mit Meersalz | Süßkartoffel Fries gewürzt mit geräucherter Paprika | Kartoffelstampf mit Dillspitzen | Knoblauchbaguette ^{1, 2, 3, 5, 9}

🔥 Soßen

je 2,- €
Aioli **M** Style ^{1, 2, 3, 5, 30, 31, 31} | Frankfurter grüne Soße ^{2, 4, 5, 7, 30} | Soße Choron ^{4, 5} | Kräuterbutter ^{1, 2, 3, 5} | Grüne Pfefferjus ^{7, 9}

🌿 Gemüse

je 4,00 €
Blattspinat mit Schalotten & Sauerrahm ⁵ | Grillgemüse mit Knoblauch und Thymian ⁵ | Mais mit Nussbutter ⁵ | Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse im eigenen Sud ¹ | Coleslaw ^{1, 2, 4, 5, 7}