

### Vorspeisen

**Ziegenkäse mit Salzkaramell** <sup>2, 5, 7, 9, 30</sup> **11,00 €**  
Wildkräutersalat und Zwiebelmarmelade

**Gegrillte Riesengarnelen** <sup>2, 5, 7, 9, 10</sup> **12,50 €**  
Knoblauch, bestes Olivenöl und geröstetes Bauernbrot

**Carpaccio vom Oldenburger Weiderind** <sup>2, 5, 30</sup> **13,00 €**  
Gebratene Champignons, Parmesan, Ruccola und Balsamico-Olivenöl-Marinade

### Suppen



**Tomatensuppe** <sup>1, 4, 5, 30</sup> **6,50 €**  
Cremige Tomatensuppe mit einem Hauch Buttermilch

**Bouillabaisse** <sup>1, 3, 7, 13, 30</sup> **11,50 €**  
Variation von Edelfischen und Meeresfrüchten, Sud vom Gartengemüse verfeinert mit Pernod und Fenchel

### Salate

**Caesar Salat** <sup>2, 4, 5, 9, 12, 14, 30, 32</sup> **8,50 €**  
Junger Römersalat, cremiges Caesardressing, hauchdünnem Parmesan und Cherry Tomaten

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

**DORMERO Vital Salat** <sup>2, 5, 7, 9, 30, 32</sup> **9,50 €**  
Mix aus frischen Gartensalaten, Bergkäse, Bauernschinken, fruchtiges Balsamdressing und Cherrytomaten

### Vegetarisch

**Burrata** <sup>5, 9, 30</sup> **11,50 €**  
Mit cremiger Sahne gefüllter Mozzarella, Tomatensalat, frisches Basilikum und Pistou

**Mac and Cheese** <sup>2, 4, 5, 9, 31</sup> **11,50 €**  
Makkaroni in cremiger Käsesoße von Emmentaler, italienischem Grana Padano und irischem Cheddar, goldbraun überbacken mit knusprigem Topping

**Bean Burger** <sup>1, 4, 5, 9, 14, 30, 31</sup> **12,50 €**  
160g vegetarischer Bohnenpatty, knackiger Blattsalat, frische Tomate, Avocado, leicht scharfe Chipotlemayo und softes Brioche-Brötchen

### Burger



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

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

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

**DORMERO Clubhouse Sandwich** <sup>4, 5, 9, 30, 32</sup> **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 unsere hausgemachte Fries Majo\***

### Geflügel

**Chicken Wings** <sup>1, 2, 4, 5, 9, 11</sup> **12,50 €**  
Saftig gebratene Flügel und Schenkel vom Landhähnchen mit Honig mariniert, knackige Sellerie Sticks, Gorgonzola-Barbecue-Dip

**Maispoularde** <sup>2, 5</sup> **13,50 €**

### Steak

Beste Qualität durch kontrollierte Reifung von 35 Tagen

**Dry Aged Hüftsteak** <sup>5</sup> 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** <sup>5</sup> 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** <sup>2</sup> 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** <sup>3, 5</sup> **16,00 €**

**150 g gegrillter Havelzander** <sup>5</sup> **15,00 €**

### Dessert

**Hausgemachter „New York“ Cheesecake** <sup>4, 5, 30, 31</sup> **7,50 €**  
mit frischen Himbeeren und Crème Chantilly

**Klassische Crème Brûlée** <sup>4, 5, 30</sup> **6,50 €**  
Tahiti Vanille und Mandelmilch-Schwarzkirscis

**Mousse au Chocolat von der Schweizer Schokolade** <sup>4, 5, 9, 12, 14, 30</sup> **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 <sup>1, 4, 5, 30</sup> | Getruffeltes Kartoffelgratin <sup>5</sup> | Steak Fries mit Meersalz | Süßkartoffel Fries gewürzt mit geräucherter Paprika | Kartoffelstampf mit Dillspitzen | Knoblauchbaguette <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

### 🔥 Soßen

je 2,- €  
Aioli **M** Style <sup>1, 2, 3, 5, 30, 31, 31</sup> | Frankfurter grüne Soße <sup>2, 4, 5, 7, 30</sup> | Soße Choron <sup>4, 5</sup> | Kräuterbutter <sup>1, 2, 3, 5</sup> | Grüne Pfefferjus <sup>7, 9</sup>

### 🌿 Gemüse

je 4,00 €  
Blattspinat mit Schalotten & Sauerrahm <sup>5</sup> | Grillgemüse mit Knoblauch und Thymian <sup>5</sup> | Mais mit Nussbutter <sup>5</sup> | Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse im eigenen Sud <sup>1</sup> | Coleslaw <sup>1, 2, 4, 5, 7</sup>

**Allergene** 1 Sellerie, selleriehaltige Erzeugnisse | 2 Senf, Senferzeugnisse | 3 Fisch, Fischerzeugnisse | 4 Eier, Eiererzeugnisse | 5 Milch, Milcherzeugnisse, inkl. Laktose | 6 Lupinen, Lupinenerzeugnisse | 7 Schwefeldioxid, Sulfid | 8 Sesam, Sesamerzeugnisse | 9 Glutenhaltiges Getreide, Getreiderzeugnisse | 10 Krebstiere, Krebstiererzeugnisse | 11 Soja, Sojaerzeugnisse | 12 Erdnüsse, Erdnuss-erzeugnisse | 13 Weichtiere, Weichtiererzeugnisse | 14 Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse

**Zusatzstoffe** 30 Zuckerart/Süßungsmittel | 31 Farbstoff | 32 Antioxidationsmittel | 33 Konservierungsstoffe | 34 Nitritpökelsalz | 35 geschwefelt