

Vorspeisen

- Ziegenkäse mit Salzkaramell** ^{G, L} 11,00 €
Wildkräutersalat und Zwiebelmarmelade
- Gegrillte Riesengarnelen** ^{AW, AR, B, D} 12,50 €
Knoblauch, bestes Olivenöl und geröstetes Bauernbrot
- Carpaccio vom Oldenburger Weiderind** ^{AW, G, I, J, L} 13,00 €
Gebratene Champignons, Parmesan, Rucicola und Balsamico-Olivenöl-Marinade

Suppen



- Tomatensuppe** ^{AW, G, I, L} 6,50 €
Cremige Tomatensuppe mit einem Hauch Buttermilch
- Bouillabaisse** ^{AW, D, I, N} 11,50 €
Variation von Edelfischen und Meeresfrüchten, Sud vom Gartengemüse verfeinert mit Pernod und Fenchel

Salate

- Caesar Salat** ^{AW, C, D, G} 8,50 €
Junger Römersalat, cremiges Caesardressing, hauchdünner Parmesan und Cherry Tomaten
- Add on:**
 - Zarte Maispoularde mariniert mit Honig und Englischem Senf ^{J, L} 4,00 €
 - Deutsches „Dry Aged Beef“ leicht in Butter Medium gebraten ^G 5,00 €
- DORMERO Vital Salat** ^{G, J, L, 3, 4, 8} 9,50 €
Mix aus frischen Gartensalaten, Bergkäse, Bauernschinken, fruchtiges Balsamdressing und Cherrytomaten

Fisch



- 150 g gegrillter Schottischer Wildlachs** ^{D, G} 16,00 €
- 150 g gegrillter Havelzander** ^{D, G} 15,00 €

Vegetarisch

- Burrata** ^{G, L, 3} 11,50 €
Mit cremiger Sahne gefüllter Mozzarella, Tomatensalat, frisches Basilikum und Pistou
- Mac and Cheese** ^{AW, G} 11,50 €
Makkaroni in cremiger Käsesoße von Emmentaler, italienischem Grana Padano und irischem Cheddar, goldbraun überbacken mit knusprigem Topping
- Bean Burger** ^{AW, C, G, F, H, K} 12,50 €
160g vegetarischer Bohnenpatty, knackiger Blattsalat, frische Tomate, Avocado, leicht scharfe Chipotle mayo und softes Brioche-Brötchen

Burger



- Zu allen Burgern & Sandwiches servieren wir Steak Fries mit Meersalz und unsere hausgemachte Fries Majo
- MMW Gourmet Burger** ^{AW, C, G, F, K, 3, 4} 13,50 €
160 gr. saftiges Bio Rindfleisch aus der Steiermark, softes Brioche-Brötchen, geschmolzener Roquefort, ein Hauch Estragon, zerlassener Bauchspeck und hausgemachte Burgersauce
- Cheeseburger** ^{AW, C, G, J, K, L} 14,00 €
200 gr. saftiges Black Angus Rindfleisch, Rosmarin-Honig Bun, frischer Ruccolasalat, Englischer Senf & zart-schmelzender Cheddar
- Red Grill Burger** ^{AW, C, F, G, K, 2} 13,50 €
180 gr. saftiges Rindfleisch veredelt aus feinstem Premium Beef, fruchtig scharfe Jam, Wildkräutersalat, Gewürzgurke und saftige Zwiebelringe
- DORMERO Clubhouse Sandwich** ^{AW, C, F, G, H, K, 3, 4} 14,50 €
Heißgeräuchte Landpute, feurige Guacamole, gerösteter Bacon, frischer Salat, Feldgurke, Tomate und gebratenes Ei

Geflügel

- Chicken Wings** ^{AW, F, G, I, J} 12,50 €
Saftig gebratene Flügel und Schenkel vom Landhähnchen mit Honig mariniert, knackige Sellerie Sticks, Gorgonzola-Barbecue-Dip
- Maispoularde** ^G 13,50 €

Steak

- Beste Qualität durch kontrollierte Reifung von 35 Tagen
- Dry Aged Hüftsteak** ^G 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** ^G 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** ^G 160 g / 200 g 26,50 € / 33,00 €
Das zarte, sehr fettarme Stück aus der inneren Lendenpartie, dem wertvollsten Teil des Rindes

Dessert

- Hausgemachter „New York“ Cheesecake** ^{AW, C, G} 7,50 €
mit frischen Himbeeren und Crème Chantilly
- Klassische Crème Brûlée** ^{C, G, H} 6,50 €
Tahiti Vanille und Mandelmilch-Schwarzkirscis
- Mousse au Chocolat von der Schweizer Schokolade** ^{C, F, G, H} 6,50 €
mit Mango und Macadamia-Butter-Eis
- Chocolate Hill** ^{A, B, C, F, G, H, 2} 7,00 €
Spoonng - Keksteig mit Mini Marshmallows, gesalzener Karamell-Fudge, Schokoladeneis, Nuss Nougat Sauce
- Fancy Oreo** ^{A, C, F, G} 6,00 €
Spoonng - Keksteig mit Oreo Crunch, cremiges Vanilleeis, Schoko-Fudge Sauce

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

- Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{C, G, J} | Getruffeltes Kartoffelgratin ^G | Steak Fries mit Meersalz | Süßkartoffel Fries gewürzt mit geräucherter Paprika | Kartoffelstampf mit Dillspitzen ^G | Knoblauchbaguette ^{AW, C, F, G, K, M}
- je 3,- €

🔥 Soßen

- Aioli ^M Style ^{C, G} | Frankfurter grüne Soße ^{C, G, L} | Soße Choron ^{C, G} | Kräuterbutter ^G | Grüne Pfefferjus ^{F, G, I}
- je 2,- €

🌿 Gemüse

- Blattspinat mit Schalotten & Sauerrahm ^{G, I} | Grillgemüse mit Knoblauch und Thymian ^{G, I} | Mais mit Nussbutter ^G | Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse im eigenen Sud | Coleslaw ^{C, G, I, J}
- je 4,- €

Allergene | A Glutenhaltiges Getreide und - Erzeugnisse (AW Weizen, AR Roggen, AG Gerste); B Krebstiere und - Erzeugnisse; C Eier und - Erzeugnisse; D Fisch und - Erzeugnisse; E Erdnüsse und - Erzeugnisse; F Soja und - Erzeugnisse; G Milch und - Erzeugnisse; H Schalenfrüchte und - Erzeugnisse; Sellerie und - Erzeugnisse; J Senf und - Erzeugnisse; K Sesam und - Erzeugnisse; L Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg); M Lupine und - Erzeugnisse; N Weichtiere und - Erzeugnisse

Zusatzstoffe | 1 mit Süßungsmittel; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Konservierungsstoffe oder konserviert; 5 mit Geschmacksverstärker; 6 geschwärzt; 7 geschwefelt; 8 Phosphat; 9 gewachst; 10 gentechnisch verändert