DOLLINGER

RESTAURANT × CAFE

Seit über 30 Jahren verwöhnen wir unsere Gäste in der Kiezoase am Stuttgarter Platz.

Die traditionsreiche Geschichte und die bunte Vielfalt vom Charlottenburger Kiez wird bei uns gelebt. Von authentische Persönlichkeiten wie Architekten, Schauspielern, Lebenskünstlern und Akademiker bis hin zu unseren liebevollen Nachbarn, zählen zu unseren Stammgästen. Mütter genießen bei Sonnenschein den mediterranen Flair unserer Terrasse und beobachten Ihren Nachwuchs auf dem gegenüberliegenden Spielplatz. Unsere zeitgemäße Lokalität bietet im Innebreich für 70 und auf der Sonnenterrasse für 130 Gäste Platz.

Der Tag beginnt bei uns um 8.30 Uhr mit Frühstück und wird ab Mittags mit besonderen Angeboten zum Business-Lunch ergänzt. Mit unserer Wochenkarte bieten wir hier Abwechslung.

Am Abend servieren wir frische saisonale Gerichte der deutschen und regionalen Küche mit mediterranen Einflüssen. Traditionelle Gerichte wie Schnitzel, hausgemachte Spätzle oder Leber Berliner Art werden mit neuen kreativen Variationen wie deutsche Tapas abgerundet.

Ob zum Kaffee und Kuchen oder zum gemeinsamen Essen oder einem Drink an unserer Bar, wir heißen Sie herzlich Willkommen und freuen uns auf Sie.

FRÜHSTÜCK

täglich von 8[30] bis 16[00] Uhr

Französisches Frühstück 7,5
Ein Croissant [L,H,F,A] mit Butter, Marmelade [5] und frischem Obst

Stutti Frühstück 10,5
Zwei Scheiben Putenbrust [6,J,5,18] und Käse[14], Marmelade [5], Butter, ein gekochtes Ei, frisches Obst, Brotkorb [A,C,F,K,L]

Kraftfrühstück 14,9
Geräucherter Lachs mit Meerrettich [6,17], Salami [5,6], Serrano- und Kochschinken [6,E], Marmelade [5], Butter, frisches Obst und Brotkorb [A,C,F,K,L]

Käsefrühstück 13,9
Vier verschiedene Käsesorten [14,A], Kräuterquark [14,17], ein gekochtes Ei, Marmelade [5], Butter, frisches Obst und Brotkorb [A,C,F,K,L]

Lachsfrühstück 16,9
Geräucherter Lachs mit Meerrettich [6,17], Butter, Marmelade [5], frisches Obst und Brotkorb [A,C,F,K,L]

Mediterranes Frühstück 14,9
Balkankäse [14], Oliven, Tomaten- und Gurkenscheiben, zwei Spiegeleier, Serrano-Schinken [6], Butter, frisches Obst und Brotkorb [A,C,F,K,L]

Italienisches Frühstück 14,9
Salami [5,6], Serrano-und Kochschinken [6,E], Mozzarella [14] mit Tomate, ein gekochtes Ei, Marmelade [5], Butter, frisches Obst und Brotkorb [A,C,F,K,L]

Englisches Frühstück 14,9
Zwei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Butter, gebratene Bohnen [6], Rostbratwürstchen [7,E], Marmelade [5] und Toastbrot [K]

Dollinger Deluxe für zwei Personen 32,9
Zwei gekochte Eier, Schinken [6,E], Salami [5,6], Butter, Putenbrust [6,J,5,18], Käseauswahl [14], Marmelade [5], Honig, Nutella, geräucherter Lachs mit Meerrettich [6,17], Kräuterquark [14,17], Brotkorb [A,C,F,K,L], dazu 2 Gläser Sekt 0,1L oder frisch gepresster Orangensaft 0,1L

Strammer Max 10,9
Zwei Spiegeleier mit Serrano-Schinken [6] auf Brot [K]

Bauernfrühstück 13,9
Omelette mit Kartoffeln, Speck [5,6,19,J], Zwiebeln, Gewürzgurke [4,J], Butter, frisches Obst und Toastbrot [K]

Pancake (Burger) [14,17] 9,9
mit Ahornsirup und frischem Obst

Süßes Frühstück [14,15] 9,9
hausgemachter Crêpe gefüllt mit frischem Obst, Vanillesauce[1,14,17] und Nutella [G]

Eiweißschock 9,9
Honig-Vanillequark[14,17] mit frischem Obst und Haselnüssen [G]

Fitness Müsli 9,9
Knuspermüsli mit frischem Obst und hausgemachtem Honig -Vanillequark [14,17]

Obstsalat 9,5

UNSERE EIERSPEISEN

zubereitet mit drei Eier als Rührei, Omelette oder Spiegelei und serviert mit zwei Scheiben Toastbrot [K], Butter und Obstgarnitur.

Natur	8,5
Speck und Lauchzwiebeln [5,6,19,J]	9,9
Balkankäse und Tomate [14]	9,9
Bacon	9,9
Tomate-Mozzarella [14]	10,5
Kochschinken und Champignons [6,E]	10,9
Lachsstreifen	10,9

EXTRAS zum Frühstück

Brötchen [A,C,F,K,L]	1,0
Croissant [L,H,F,A]	2,5
Toastscheibe [K]	0,5
Butter	1,0
Marmelade [5]	1,0
Honig	1,0
Nutella [G]	1,0
Salami [5,6], 3 Scheiben	2,0
Serrano-Schinken [6], 3 Scheiben	4,5
Kochschinken [6,E], 2 Scheiben	2,0
Putenbrust[6,J,5,18], 1 Scheibe	1,0
Käse[14], 1 Scheibe	1,0
Balkankäse, 1 Schälchen	2,0
Geräucherter Lachs, 3 Scheiben	5,9
Oliven, 1 Schälchen	2,0
Ein gekochtes Ei	2,0

PROSECCO & CHAMPAGNER

Spumante Valdo Extra Dry oder Rosé	0,1L	6,9
	0,75L	39
Moët Chandon: Brut Impérial oder Rosé	0,2L	49
	0,75L	150

Frisch gepresster Orangensaft 0,2L **4,5** 0,4L **6,5**

PASSEND VITAMIN PUSH

SPEISEN

DOLLINGER TAPAS

Kleine Varianten unserer Klassiker
für das kreative (gem)einsame Genießen

3 Schälchen
12,9

6 Schälchen
19,9

9 Schälchen
25,9

1 Schälchen +5,5

Knoblauchbrot [14,15,K,L,C]
mit Tomatencreme und Käse überbacken[14]

Gebackene Drillinge
(Mini-Backkartoffeln) mit Kräuterquark [14,17]

Hackfleischbällchen [A]
mit Knoblauchcreme [6,15,A,J]

Datteln im Speckmantel [5,6,19,J]

Calamari frittiert [1,6,N,A,D,L,14]

Serrano-Schinken-Spieß [6] mit gewürfeltem Käse [14] und Tomaten

Baby-Scampis mit pikanter Knoblauchsauce

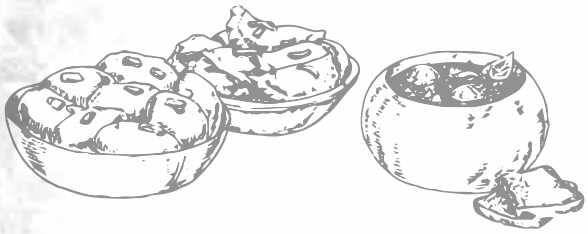
Oliven in Kräuter-Gewürzmarinade

Nürnberger-Rostbratwürstchen [7,E] mit Dijonsenf

Krabbencocktail

Chorizo auf Rucolabett

Bruschetta - gewürfelte Tomaten mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Basillikum auf getoastetem Brot



FLAMMKUCHEN

Klassisch [5,C,F,14] 13,9
mit Schmand, Käse, Speck[5,6,19,J] und Zwiebeln

Thunfisch [5,C,F,14] 14,9
mit Schmand, Käse, Thunfisch und Zwiebeln

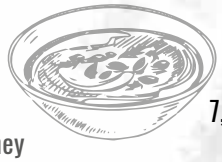
Dollinger [5,C,F,14] 16,9
mit Schmand, Käse, Hähnchenbruststreifen und Gemüse

Mediterran [5,C,F,14] 16,9
mit Schmand, Käse, Serrano-Schinken [6], Rucola und Parmesan

KEINE PIZZA! (alemannisch Flammekueche oder Flammwaie; elsässisch Flammekueche; lothringisch Flammkuche;[1] französisch tarte flambée ‚flambierter Kuchen') ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden. TYPISCH DOLLINGER

FLAMMKUCHEN
MIT LIEBE HANDGEMACHT

SUPPE



Tomaten-Mango-Suppe [14,15,L] 7,9
mit gebratenen Nudeln und Mango-Chutney

VEGETARISCH

Folienkartoffel 12,9
Im Ofen gegarte Kartoffel gefüllt mit Kräuterquark[14,17]
dazu Salat mit unserem Hausdressing[1,M,J]

Gemischter Gemüseteller 13,9
saisonales Gemüse mit getrocknete Tomaten[6], Balkankäse[14] und Kräuterquark

Gebackener Ziegenkäse [14] 15,9
mit Pinienkerne und Mango-Chutney an Salatbouquette

Gebratene Gemüsemaultaschen [A] 14,5
mit buntem Gemüse in Buttersauce

Spinatknödel hausgemacht [14,15,K,L,C] 14,5
auf Lauchbett in Kräuter-Weißweinsauce

SALATE

Beilagensalat 6,5
mit Blattsalate der Saison, Cherrytomaten und Gurken in Hausdressing[1,M,J]

Großer Gemischter Salat 10,9
mit Blattsalate der Saison, Cherrytomaten und Gurken in Hausdressing[1,M,J]

Thunfisch-Salat mit Balkankäse 14,9
Blattsalate der Saison, roten Zwiebeln und Ei in Hausdressing[1,M,J]

Hähnchen-Salat 15,9
Gemischter Salat mit marinierten Hähnchenbruststreifen in Hausdressing[1,M,J]

DIE KLASSIKER

Hausgemachte Röstis 16,9
Kartoffel-Karotte-Zucchini-Röstis mit Lachs, Serranoschinken [6] und Preiselbeerrettich [6,17] an Salatbouquette

Leberkäse 14,9
mit zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln

Currywurst [5] 12,9
mit selbstgemachter Currysauce und Pommes Frites

Matjesfilet [4,A,F] 14,9
mit Bratkartoffeln und Hausfrauensauce an Salatbouquette

Bauernomelette 13,9
Omelette mit Kartoffeln, Speck [5,6,19,J], Zwiebeln, Gewürzgurke [4,J] und Salatbouquette

Hausgemachte Käsespätzle [A,F,17] 14,9
mit Röstzwiebeln und Salat

Hausgemachte Käsespätzle [A,F,17] 16,9
mit Hähnchenstreifen, Röstzwiebeln und Salat

Kalbsleber Berliner Art [A,F,J,L] 18,9
mit Apfelspalten, Zwiebeln und Stampfkartoffeln

GEGRILLTES VOM LAVASTEIN

200g

Rumpsteak 23

Entrecote 25

Hähnchenbrust 17

Schweinefilet 18

Lachsfilet 21

Wahlweise mit:
mit Champignonrahm [17], Grüner-Pfeffersauce [17], Weißwein-Sahnesauce [17], Hummersauce oder Kräuterbutter + 3

BEILAGEN
Rosmarin-, Salz-, Bratkartoffeln oder Pommes Frites
Blattspinat, grüne Bohnen oder Tagesgemüse + 4

SCHNITZEL

Unsere Schnitzel werden wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites serviert.

Wiener Schnitzel [A,C] 24,9
Kalbsschnitzel mit Zitronenscheibe

Schnitzel Wiener Art [A,C] 19,5
Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe

Bauernschnitzel [A,C] 20,5
Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleier

Dollinger Schnitzel [A,C] 20,9
Schweineschnitzel in Grüner-Pfeffersauce[17]

Jägerschnitzel [A,C] 20,9
Schweineschnitzel in Champignonrahm[17]

BEST OF SCHNITZEL DOLLINGER

DESSERT

Bayrischer Apfelstrudel 9,5
mit Vanillesauce [1,14,17]

Karamellisierter Kaiserschmarrn 12,9
mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus und Vanillesauce [1,14,17]

Hausgemachte Kuchen & Torten [14,15,17] 5,5
täglich wechselnd

Gebackene Apfelringe 9,5
mit Zimt und Zucker auf Vanillesauce [1, 14,17]

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

0,2L 3,2 0,4L 4,6

Pepsi [1,2], Mirinda [1,5,6], 7up [5],
Coca Cola Light [1,2,6], Coca Cola Zero [1,2,12], Spezi [1,2,5,6],
Fassbrause [1,4], Tonic Water [3], Ginger Ale [1], Bitter Lemon [3],

Sparkler Wasser	0,2L 2,5	0,4L 4,5
Vöslauer naturell oder prickelnd	0,25L 3,2	0,75L 6,5
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne [2,17]		0,3L 6,5
Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne [2,17]		0,3L 6,5

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

0,2L 3,5 0,4L 4,8

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Ananassaft, Tomatensaft,
Rhabarbernektar naturtrüb, Cranberrynektar, Sauerkirschnektar,
Bananennektar, Maracujanektar, Mangonektar, Saftschorle

Frisch gepresster Orangensaft	0,2L 4,5	0,4L 6,5

WARME GETRÄNKE

Kleine Tasse Espresso [2]	2,6
Tasse Doppelter Espresso [2]	3,8
Kleine Tasse Espresso Macchiato [2]	2,8
Tasse Kaffee crema [2]	3,4
Große Tasse Kaffee crema [2]	4,5
Tasse Koffeinfreier Kaffee	3,4
Glas Latte maccchiato [2]	4,2
+ mit Haselnuss, Karamel oder Vanille[1,2]	+ 0,8
Tasse Cappucino [2]	3,6
Tasse Milchkaffee [2]	4,2
Glas Schokolade mit Sahne	4,2
Glas Tee Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräuter, Kamille, Früchte, Grüner	3,5
Glas frischer Ingwer Tee	4,2
Glas frischer Pfefferminz Tee	4,2
Glas frischer Ingwer-Pfefferminz Tee	4,5
+ laktosefreier- Hafer- oder Sojamilch	+ 0,5

FASSBIERE

0,3L 3,9 0,5L 5,5

Warsteiner, Jever, Staropramen Dark, Alster [5], Radler[1,5,6]
Weihenstephaner Hefe Hell

Augustiner vom Fass 0,3L 4,2 0,5L 5,9

FLASCHENBIERE

Weihenstephan Kristall, Hefe dunkel, Hefe alkoholfrei	0,5L 5,5
Warsteiner alkoholfrei	0,33L 4,5
Berliner Weiße rot oder grün [1]	0,33L 4,9

HAUSGEMACHTER EISTEE

0,2L 4,5 0,4L 5,9

Limette, Orange-Minze oder Ingwer-Zitrone

APERITIFS

0,2L 8,9

Aperol Spritz [1] Aperol, Prosecco, Soda

Dollinger Spritz [1] Rhabarbernektar, Himbeersirup, Prosecco, Soda

Kir Royal Crème de Cassis, Prosecco

Hugo [1] Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze, Sodawasser

LONGDRINKS auf 4cl Basis zubereitet

0,2L 10,9

Campari [1] & Orangensaft oder Soda

Gin & Tonic [3]

Wodka & Lemon [3]

Cuba Libre [1,2] Havana Rum 3J, Pepsi, Limetten 0,2L 12

COCKTAILS

Cosmopolitan 10,9
Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Cranberrynektar

White Russian [1,17] 10,9
Wodka, Kaffeelikör, Sahne

Caipirinha 10,9
Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker

Mojito [1] 12,9
Weißer Rum, frische Limetten und Minze, Rohrzucker, Soda

Mai Tai [1] 14,5
Weißer und brauner Rum, Old Pascas 73%, Apricot Brandy,
Mandelsirup, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft

Tequila Sunrise [1] 11,5
Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft

Sex on the Beach [1] 11,9
Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Limejuice,
Cranberrynektar, Ananassaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mosquito [3] 9,5
frische Limetten und Minze, Rohrzucker, Tonic Water

Fruit Kiss 9,5
Maracujanektar, Ananas- und Orangensaft,
frische Limetten und Orangen, brauner Rohrzucker

WEIßWEINE – OFFEN

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Riesling trocken, Pfalz WZG Rietburg	4,5	7,9	16,5
Weißburgunder trocken, Baden Gräflich von Kageneck' sche	4,5	7,9	16,5
Grauburgunder trocken, Pfalz Karl Kasper	4,5	7,9	16,5
Weißweinschorle		6,5	12,9

FLASCHENWEINE - WEIß

0,75L

Liebfraumilch Hammel Pfalz - Weingut Hammel & Cie 30
Weinbergpfirsisch, Stachelbeeren,
saftig, frisch-schmelzig, mittelkräftig

Chardonnay DOC Südtirol - Alois Lageder 39
Ananas, Birne, Banane, komplex-frisch, mittelkräftig

Lugana DOC "Folar" Venetien - Santi 34
Birne, Pfirsisch, weiße Blüten, harmonisch-fein, mittelkräftig

Gavi Piemont - Enrico Serafino, Rebsorte: Cortese 42
Feine Aromen von Apfel, Limette und Zitrone, florale Noten,
am Gaumen körperreich, würzig und frisch mit langem Finale

ROSÉWEINE

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Rosé ToSun Rosé von Portugieser und Dronfelder	4,5	7,9	16,5
Spätburgunder Baden - WG Bischoffingen Leicht und erfrischend, mit feiner Gerbstoffnote, lebhafter Nachhall, ein feines Spiel nach Kirsche und Banane	4,5	7,9	16,5

ROTWEINE – OFFEN

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Blauer Zweigelt trocken, Kremstal Weingut Kattinger - Österreich	4,5	7,9	16,5
Primitivo Puglia trocken, Apulien Monte Pietroso	4,5	7,9	16,5
Montepulciano d' Abruzzo trocken Abruzzen - Terra Nostra	4,5	7,9	16,5
Rotweinschorle		6,5	12,9

FLASCHENWEINE ROT

0,75 l

Nero d' Avola "Costadune" Sizilien - Mandrarossa 32
die Nähe zum Meer verleiht diesem Nero d´Avola seine Struktur und seine Weichheit; voll und geschmeidig, mit angenehmer Struktur, feinkörnigem Tannin und saftiger Frucht

Château Haut Pingat Bordeaux - Listrac-Médoc 34
Schwarze Johannisbeere, fruchtig-frisch, mittelkräftig

Gran Passione Rosso Venetien - Casa Vinicola Botter 37
Kirsche, Cassis, dunkle Schokolade, fleischig-samtig, kräftig

Rioja Rioja Alta - Valdepalacios 49
Pflaume und Veilchen, Lakritze und leichte Tannine, mittelkräftig

PROSECCO & CHAMPAGNER

Spumante Valdo Extra Dry / Rosé	0,1 l	6,9
	0,75 l	39
Moët Chandon: Brut Impérial oder Rosé	0,2 l	49
	0,75 l	150

BRANDY/KLARE/KRÄUTER/BITTER

2cl 4

Osborne Veterano [1] , Vecchia Romagna [1]
Grappa Frattina Chardonnay, Korn, Malteserkreuz Aquavit
Sambuca Molinari, Himbeergeist, Kirschwasser, Williamine
Aperol [1] , Campari [1] , Jägermeister [1] , Averna Amaro Siciliano [1]
Ramazzotti [1] , Fernet Branca [1] oder Menta [1]

COGNAC

Remy Martin VSOP [1]	2cl	6
Hennessy Fine de Cognac [1]	2cl	6

WERMUTH

Martini Extra Dry, bianco, D´Oro , rosso	5cl	6

RUM/GIN/WODKA/TEQUILA/LIKÖRE

4cl 7

Bacardi Carta Blanca, Havana Club Light 3 Jahre [1], Gordons Dry Gin,
Smirnoff Red Label 35,5%, Absolut, Tequila Sierra Gold oder Silver
Amaretto di Saronno [1] , Baileys [1] , Likör 43 [1] , Southern Comfort [1],
Cointreau [1] , Batida De Coco [1]
Havana Club 7y Cuba [1] 4cl 8

WHISKY & WHISKEY

Johnnie Walker Red Label [1]	4cl	7
Ballantine' s 40% [1]	4cl	7
Chivas Regal 12 Jahre [1]	4cl	9
Glenfiddich 12y Speyside 40% [1]	4cl	9
Tullamore Dew normal 40 % [1]	4cl	8
Jim Beam [1]	4cl	7
Jack Daniels [1]	4cl	8

DOLLINGER

RESTAURANT × CAFE

DOLLINGER. RESTAURANT. CAFÉ.
STUTTGARTER PLATZ 21, 10627 BERLIN

TELEFON. +49 30 355 14 104
EMAIL. INFO@DOLLINGER-BERLIN.DE

TÄGLICH GEÖFFNET
VON 8.30 UHR BIS 24 UHR

FACEBOOK. CAFE-DOLLINGER
INSTAGRAM. DOLLINGER.BERLIN

INHALTSSOFFE: 1= mit Farbstoff 2= coffeinhaltig, 3= chininhaltig, 4= mit Süßungsmittel, 5= mit Konservierungsstoff, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7= Geschmacksverstärker, 8= Phosphat, 9 = Geschwefelt, 10= Geschwärzt, 11= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= enthält eine Phenylalaninquelle, 14= Milcheiweiß, 15= mit Eiklar, 16= unter Verwendung von Milch, 17= unter Verwendung von Sahne, 18= Nitritpökelsalz (oder Konserviert), 19= mit Nitrat (oder Konserviert), 20= mit Taurin, A = Ei, B = Fisch, C = Getreide, D = Krebstiere, E = Lupinen, F = Milch, G = Nüsse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Soja, M = Sulfite, N = Weichtiere

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gültige MwSt.