



DOLLINGER

RESTAURANT x 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 Innebereich 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 8³⁰ bis 16⁰⁰ Uhr



Französisches Frühstück Ein Croissant ^{L,H,F,A} mit Butter, Marmelade ⁵ und frischem Obst	8,5	Englisches Frühstück Zwei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Butter, gebratene Bohnen ⁶ , Rostbratwürstchen ^{7,E} , Marmelade ⁵ und Toastbrot ^K	16,9
Stutti Frühstück Zwei Scheiben Putenbrust ^{6,J,5,18} und Käse ¹⁴ , Marmelade ⁵ , Butter, ein gekochtes Ei, frisches Obst, Brotkorb ^{A,C,F,K,L}	11,5	Dollinger Deluxe für zwei Personen 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	36,9
Kraftfrühstück 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}	16,9	Strammer Max Serrano-Schinken ⁶ auf gebuttertem Brot mit zwei Spiegeleiern ^K	11,9
Käsefrühstück Vier verschiedene Käsesorten ^{14,A} , Kräuterquark ^{14,17} , ein gekochtes Ei, Marmelade ⁵ , Butter, frisches Obst und Brotkorb ^{A,C,F,K,L}	15,9	Bauernfrühstück Omelette mit Kartoffeln, Speck ^{5,6,19,J} , Zwiebeln, Gewürzgurke ^{4,J} , Butter, frisches Obst und Toastbrot ^K	14,9
Lachsfrühstück Geräucherter Lachs mit Meerrettich ^{6,17} , Butter, Marmelade ⁵ , frisches Obst und Brotkorb ^{A,C,F,K,L}	17,9	Pancake (Burger) ^{14,17} mit Ahornsirup und frischem Obst	11,9
Mediterranes Frühstück Balkankäse ¹⁴ , Oliven, Tomaten- und Gurkenscheiben, zwei Spiegeleier, Serrano-Schinken ⁶ , Butter, frisches Obst und Brotkorb ^{A,C,F,K,L}	15,9	Süßes Frühstück ^{14,15} hausgemachter Crêpe gefüllt mit frischem Obst, Vanillesauce ^{1,14,17} und Nutella ⁶	11,9
Italienisches Frühstück 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}	15,9	Eiweißschock Vanillequark mit Honig ^{14,17} , frischem Obst und Haselnüssen ⁶	10,9
		Fitness Müsli Knuspermüsli mit frischem Obst und hausgemachtem Vanillequark mit Honig ^{14,17}	10,9
		Obstsalat	10,5

UNSERE EIER SPEISEN

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



Natur	9,5	Tomate-Mozzarella ¹⁴	11,9
Speck und Lauchzwiebeln ^{5,6,19,J}	11,9	Kochschinken und Champignons ^{6,E}	11,9
Balkankäse und Tomate ¹⁴	11,9	Lachsstreifen	12,9
Bacon	11,9		

EXTRAS zum Frühstück

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

PROSECCO & CHAMPAGNER

Valdo Spumante „Origine“ Brut oder Rosé	0,1L 7,5 0,75L 39
Moët Chandon: Brut Impérial	0,75L 150



Frisch gepresster Orangensaft 0,2L 4,9 0,4L 6,9

PASSEND
VITAMIN
PUSH

SPEISEN

DOLLINGER TAPAS

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

Knoblauchbrot^{14,15,K,L,C}

mit Tomatencreme und Käse überbacken

Gebackene Drillinge

mit Kräuterquark^{14,17}

Hackfleischbällchen^A

mit Knoblauchcreme^{6,15,A,J}

Datteln im Speckmantel^{5,6,19,J}

Calamari frittiert mit Cocktailsauce^{1,6,N,A,D,L,14}

Serrano-Käse-Spieß^{6,14}

Baby-Scampis mit Cocktailsauce

Oliven in Kräuter-Gewürzmarinade

Nürnberger-Rostbratwürstchen^{7,E} mit Dijonsenf

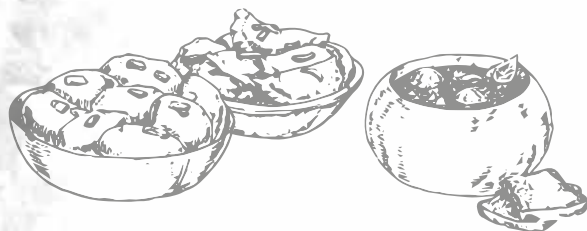
Krabbcocktail

Chorizo auf Rucolabett

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



1 Schälchen +5,9



VEGETARISCH

Folienkartoffel

13,9

Im Ofen gegarte Kartoffel gefüllt mit Kräuterquark^{14,17} dazu Salat mit unserem Hausdressing^{1,M,J}

Gemischter Gemüseteller

14,9

saisonales Gemüse mit getrocknete Tomaten⁶, Balkankäse¹⁴ und Kräuterquark

Gebackener Ziegenkäse¹⁴

16,9

mit Pinienkerne und Mango-Chutney an Salatbouquette

Gebratene Gemüsemaultaschen^A

15,9

mit buntem Gemüse in Buttersauce

Spinatknödel hausgemacht^{14,15,K,L,C}

15,9

auf Lauchbett in Kräuter-Weißweinsauce



FLAMMKUCHEN

Klassisch^{5,C,F,14}

14,9

mit Schmand, Käse, Speck^{5,6,19,J} und Zwiebeln

Thunfisch^{5,C,F,14}

15,9

mit Schmand, Käse, Thunfisch und Zwiebeln

Dollinger^{5,C,F,14}

17,9

mit Schmand, Käse, Hähnchenbruststreifen und Gemüse

Mediterran^{5,C,F,14}

17,9

mit Schmand, Käse, Serrano-Schinken⁶, Rucola und Parmesan



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

SUPPE

Tomaten-Mango-Suppe^{14,15,L}

7,9

mit gebratenen Nudeln und Mango-Chutney



SALATE

Beilagensalat

6,9

mit Blattsalate der Saison, Cherrytomaten und Gurken in Hausdressing^{1,M,J}

Großer Gemischter Salat

11,9

mit Blattsalate der Saison, Cherrytomaten und Gurken in Hausdressing^{1,M,J}

Thunfisch-Salat mit Balkankäse

15,9

Blattsalate der Saison, roten Zwiebeln und Ei in Hausdressing^{1,M,J}

Hähnchen-Salat

16,9

Gemischter Salat mit marinierten Hähnchenbruststreifen in Hausdressing^{1,M,J}



DIE KLASSIKER

Hausgemachte Röstis Kartoffel-Karotte-Zucchini-Röstis mit Lachs, Serranoschinken ⁶ , Preiselbeerrettich ^{6,17} und Salat	17,9	Bauernomelette Omelette mit Kartoffeln, Speck ^{5,6,19,J} , Zwiebeln, Gewürzgurke ^{4,J} und Salat	14,9
Leberkäse mit zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln	15,9	Hausgemachte Käsespätzle ^{A,E,17} mit Röstzwiebeln und Salat	15,9
Currywurst ⁵ mit selbstgemachter Currysauce und Pommes Frites	13,9	Hausgemachte Käsespätzle ^{A,E,17} mit Hähnchenstreifen, Röstzwiebeln und Salat	17,9
Matjesfilet ^{4,A,F} mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce und Salat	15,9	Kalbsleber Berliner Art ^{A,F,J,L} mit Apfelspalten, Zwiebeln und Kartoffelpüree	19,9

GEGRILLTES VOM LAVASTEIN 200g

Rumpsteak	24
Entrecote	26
Hähnchenbrust	18
Schweinefilet	19
Lachsfilet	22



Wahlweise mit:
mit Champignonrahm¹⁷, Grüner-Pfeffersauce¹⁷,
Weißwein-Sahnesauce¹⁷, 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} Kalbsschnitzel mit Zitronenscheibe	25,9
Schnitzel Wiener Art ^{A,C} Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe	20,9
Bauernschnitzel ^{A,C} Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleier	22,9
Dollinger Schnitzel ^{A,C} Schweineschnitzel in Grüner-Pfeffersauce ¹⁷	22,9
Jägerschnitzel ^{A,C} Schweineschnitzel in Champignonrahm ¹⁷	22,9



DESSERT

Bayrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1,14,17}	10,5
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus und Vanillesauce ^{1,14,17}	13,9
Hausgemachte Kuchen & Torten ^{14,15,17} täglich wechselnd	5,5
Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker auf Vanillesauce ^{1,14,17}	10,5



GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0,2L 3,5	0,4L 4,9
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 2,9	0,4L 4,9
Vöslauer naturell oder prickelnd	0,25L 3,5	0,75L 6,9
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne ^{2,17}		6,9
Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne ^{2,17}		6,9
Affogato Doppelter Espresso auf Vanilleeis ^{2,17}		5,9

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

	0,2L 3,5	0,4L 4,9
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Ananassaft, Tomatensaft, Rhabarbernektar naturtrüb, Cranberrynektar, Sauerkirschnektar, Bananennektar, Maracujanektar, Mangonektar, Saftschorle		
Frisch gepresster Orangensaft	0,2L 4,9	0,4L 6,9

WARME GETRÄNKE

Kleine Tasse Espresso ²		2,8
Tasse Doppelter Espresso ²		3,9
Kleine Tasse Espresso Macchiato ²		3,2
Tasse Doppelter Espresso Macchiato ²		4,2
Tasse Kaffee crema ²		3,6
Große Tasse Kaffee crema ²		4,6
Tasse Koffeinfreier Kaffee		3,6
Glas Latte macchiato ²		4,5
+ mit Haselnuss, Karamel oder Vanille ^{1,2}	+ 1,0	
Tasse Cappucino ²		3,8
Tasse Milchkaffee ²		4,5
Glas Chai Latte ²		4,5
Glas Schokolade mit Sahne		4,5
Glas Tee Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräuter, Kamille, Früchte, Grüner		3,9
Glas frischer Ingwer Tee		4,5
Glas frischer Pfefferminz Tee		4,5
Glas frischer Ingwer-Pfefferminz Tee		4,8
+ laktosefreier-oder Hafermilch-	+ 0,5	

FASSBIERE

	0,3L 4,2	0,5L 5,9
Warsteiner, Jever, Staropramen Dark, Alster ⁵ , Radler ^{1,5,6} Weihestephaner Hefe Hell		

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

FLASCHENBIERE

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	
Campari Spritz ¹ Campari, Prosecco, Soda	
Hugo ¹ Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze, Soda	
Sarti Spritz ¹ Sarti Prosecco, Soda, Limette	

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	

COCKTAILS

Cosmopolitan	0,2L 12
Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Cranberrynektar	10,9
White Russian ^{1,17}	10,9
Wodka, Kaffeeликör, 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

		0,75 l	
Liebfraumilch Hammel Pfalz - Weingut Hammel & Cie Weinbergpfirsich, Stachelbeeren, saftig, frisch-schmelzig, mittelkräftig			30
Chardonnay DOC Südtirol - Alois Lageder Ananas, Birne, Banane, komplex-frisch, mittelkräftig			39
Lugana DOC "Folar" Venetien - Santi Birne, Pfirsich, weiße Blüten, harmonisch-fein, mittelkräftig			36
Gavi Piemont - Enrico Serafino, Rebsorte: Cortese Feine Aromen von Apfel, Limette und Zitrone, florale Noten, am Gaumen körperreich, würzig und frisch mit langem Finale			42

ROSÉWEINE

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Rosé Saint Laurand Frédéric Coppel-Languedoc, Frankreich	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		0,75 l	34

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	
Doppio Passo Primitivo Zinfandel - Apulien Intensive Noten reifer Kirschen und dunkler Beeren, voluminös, rund und schmelzig mit typisch südtaliesischem Charakter und feiner Restsüße.			34
Gran Passione Rosso Venetien - Casa Vinicola Botter Kirsche, Cassis, dunkle Schokolade, fleischig-samtig, kräftig			37
Rioja Rioja Alta - Valdepalacios Pflaume und Veilchen, Lakritze und leichte Tannine, mittelkräftig			49

PROSECCO & CHAMPAGNER

Valdo Spumante „Origine“ Brut oder Rosé	0,1 l	7,5
	0,75 l	39
Moët Chandon: Brut Impérial	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 * CAFÉ

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](#)

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.

INHALTSOFFE: 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.