



Herzlich willkommen im Dorint Hotel

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Dorint Hotel Hamburg-Eppendorf begrüßen zu dürfen. Genießen Sie das einmalige Flair der Metropole an der Elbe und lassen Sie sich von unseren saisonalen und regionalen Köstlichkeiten überraschen.

Kommen Sie bei weiteren Fragen gerne auf uns zu

Jan Filter

Küchenchef

Jan Breitenbach

Serviceleiter



Aus der Bowl

Gemischte Blattsalate

Balsamico-Vinaigrette | saisonales, eingelegtes Gemüse | Kresse & Sprossen

Vegetarisch
f,e,g,i,j,h1,h3,k

€ 13,50

Tagessuppe

Sauerteigbrot von unserer Bäckerei Wulf

g,l,j,f

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Tagessuppe

€ 10,50

Romanasalat

Grana Padano | Ceasardressing | getrocknete Tomate |
Taggiasche-Oliven | Falafel-Croûtons | gekochtes Ei

Vegetarisch
f,e,g,i,j,h1,h3,k

€ 14,50

Bandnudeln | Schwarzwurzeln

Schwarzwurzeln | Haselnüsse | wilder Brokkoli |
Backenholzer „Hamburger Deichkäse“

Vegetarisch
g, l, h3, a1, i, h2

€ 19,00

Jaipur-Currywurst

180 Gramm Kalbsbratwurst | gebackene Kartoffel-Dippers

15, a4, g, i, j

€ 17,00

Lecker zur Bowl:

**Knusperhuhn
aus der Keule**
(180 Gramm)
€ 12,00

**Gesottene
Rinderschaukel**
(120 Gramm)
€ 13,00



Landbrot-Stullen

von unserem Bäcker Wulf aus Eimsbüttel

Landbrot Labskaus “nach Bar72 Art“

Grillbrot | gesottene Rinderschaukelwürfel |
Kartoffel & Rote Beete | pochiertes Ei | Bismarckhering
l, g, e, f, a1, a2, k, a1, n, d

€ 19,00

Landbrot “Gruß vom Deich im Winter“

Grillbrot | Backenholzer „Hamburger Deichkäse“ |
Sellerie | Feldsalat | gegrillte Birne
l, g, e, f, a1, a2, k, 2, 15, 3



€ 21,00

Landbrot “Nordic“

Grillbrot | Topinambur-Mus | Grünkohl |
Kasseler | Mini Geflügelwiener |
Kohlwurst „aus der Manufaktur Thomas Koch“ |
Senf
l, g, a1, a2, d, i, j, 2, 15, 3

€ 23,00

Landbrot Rührei & hausgeräucherte Lachsforelle

Grillbrot | Rührei von drei Eiern |
Lachsforelle aus dem Buchenrauch (60 Gramm)
l, g, e, f, a1, a2, k, a1, n

€ 24,00

Landbrot “Wurzelwerk trifft Weide“

Grillbrot | geschmorter Chicorée | Petersilienwurzel | Sphären-Schinken (ohne Zusätze) |
Taggiasche-Oliven | Chutney |
Käse aus regionaler & ökologischer Herstellung (vom Affineur Backenholz)
l, g, a1, a2, c

€ 26,00



Aus dem Ofen
Flammkuchen
Frischkäse | Lauch



Vegetarisch

i, l, j, a1, c, g

€ 14,00

Flammkuchen
Speck | Zwiebeln

i, l, j, a1, c, g, 3, 15, 2

€ 16,00

Pinsa



Spinat | Hirtenkäse | Knoblauch

Vegetarisch

i, l, j, a1

€ 14,00

Bar Food

Club Sandwich

mariniertes Cajun-Huhn (150 Gramm) | Gurke | Tomate |
Chili-Mayonnaise | Bacon | Setzei

i, l, j, a1, c, g, 3, 15, 2

€ 21,00

Süßkartoffelbratling Vegetarisch



Süßkartoffelpatty (150 Gramm) |
Karotten-Ingwerpüree | Feldsalat

Vegetarisch

i, l, j, a1, c, g,

€ 19,00

Dazu
½ Pfund
Pommes Frites
in der Tüte
€ 7,00



Klassiker

Hamburger Pannfisch

Drei Fischfilets nach Tagesangebot | Pommery - Senfsauce |
Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | Gurken-Dillsalat

a1,g,i,j,l,15,3,2

€ 29,00

Paniertes Schweineschnitzel

180 Gramm

Zitrone | Preiselbeeren | Pommes Frites

a1, g

€ 21,00

Paniertes Kalbsschnitzel

Zitrone | Preiselbeeren | Pommes Frites

a1, g

klein 80 Gramm

€ 23,00

groß 260 Gramm

€ 36,00



Zum Schluss

Crème Brûlée

Mango Confit
c, a1

€ 9,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Elster-Apfel-Vanille Confit | Passionsfrucht-Bananensorbet
g, c, a1

€ 13,00

Mit Espresso € 16,00

Eis aus eigener Herstellung

Großes Kokos-Vanilleeis

g, c

€ 3,50

Großes Passionsfrucht-Bananensorbet

g

€ 3,50



AUF WIEDERSEHEN

Liebe Gäste,
Wir freuen uns schon jetzt, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Dorint Team

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoff-Auflistung

Sollten Sie an Unverträglichkeiten/Allergien leiden, sprechen Sie bitte unser Team an, damit wir diese für Sie berücksichtigen können.

1 Farbstoffe	a1 Weizen	h1 Mandeln
2 Konservierungsstoffe	a2 Roggen	h2 Haselnüsse
3 Antioxidationsmittel	a3 Gerste	h3 Walnüsse
4 Geschmacksverstärker	a4 Hafer	h4 Cashewnüsse
5 geschwefelt	a5 Dinkel	h5 Pecannüsse
6 geschwärzt	a6 Kamut	h6 Paranüsse
7 gewachst	b Krebstiere	h7 Pistazien
8 Phosphat	c Eier	h8 Macadamia (Queenslandnüsse)
9 Süßungsmittel	d Fisch	i Sellerie
10 enthält eine Phenylalaninquelle	e Erdnüsse	j Senf
11 k.b. übermäßigen Verzehr abführend wirken	f Soja	k Sesam
12 gentechnisch verändert	g Milch	l Schwefeldioxid/Sulfite
13 koffeinhaltig		m Lupinen
14 chininhaltig		n Weichtiere
15 Nitritpökelsalz		



= vegetarisch / vegan