



DOLLINGER

RESTAURANT * CAFE

FRÜHSTÜCK

täglich von 8³⁰ bis 16⁰⁰ Uhr

Französisches Frühstück 3,90 €
Ein Croissant ^{L,H,F,A} mit Butter, Marmelade ⁵ und frischem Obst

Stuttgarter Frühstück 6,90 €
Zwei Scheiben Putenbrust ^{6,I,5,18} und Käse¹⁴, Butter, ein gekochtes Ei, frisches Obst und Brotkorb ^{A,C,F,K,L}

Kraftfrühstück 9,90 €
Geräucherter Lachs mit Meerrettich ^{6,17}, Salami ^{5,6}, Schinken ^{6,E}, Marmelade ⁵, Butter, frisches Obst und Brotkorb ^{A,C,F,K,L}

Käsefrühstück 8,90 €
Vier verschiedene Käsesorten ^{14,A}, Kräuterquark ^{14,17}, ein gekochtes Ei, Marmelade ⁵, Butter, frisches Obst und Brotkorb ^{A,C,F,K,L}

Mediterranes Frühstück 8,90 €
Balkankäse ¹⁴, Oliven, Tomaten- und Gurkenscheiben, zwei Spiegeleier, Serrano-Schinken ⁶, Butter und Brotkorb ^{A,C,F,K,L}

Italienisches Frühstück 9,50 €
Salami ^{5,6}, Serrano-Schinken ^{6,E}, Mozzarella ¹⁴ mit Tomate, ein gekochtes Ei, Marmelade ⁵, Butter, frisches Obst und Brotkorb ^{A,C,F,K,L}

Englisches Frühstück 9,80 €
Zwei Spiegeleier mit knusprigem Bacon, Butter gebratene Bohnen ⁶, Rostbratwürstchen ^{7,E}, Marmelade ⁵ und Toastbrot ^K

Dollinger Deluxe für zwei Personen 24,90 €
Zwei gekochte Eier, Schinken ^{6,E}, Salami ^{5,6}, Butter, Putenbrust ^{6,I,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 7,90 €
Zwei Spiegeleier mit Serrano-Schinken ⁶ auf Brot ^K

Bauernfrühstück 8,90 €
Omelette mit Kartoffeln, Speck ^{5,6,19,J}, Zwiebeln, Gewürzgurke ^{4,J}, Butter und Toastbrot ^K

Pancake (Burger) ^{14,17} 6,90 €
mit Ahornsirup und frischem Obst

Süßes Frühstück ^{14,15} 6,90 €
hausgemachter Crêpe gefüllt mit frischem Obst und Vanillesauce^{1,14,17}, dazu Nutella ^G

Eiweißschok 6,50 €
Honig-Vanillequark^{14,17} mit frischem Obst und Haselnüssen ^G

Fitness Müsli 6,50 €
Knuspermüsli mit frischem Obst und hausgemachtem Honig-Vanillequark ^{14,17}

EIERSPEISEN

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

- Natur 5,90 €
- Speck und Lauchzwiebeln ^{5,6,19,J} 6,90 €
- Balkankäse und Tomate ¹⁴ 6,90 €
- Tomate-Mozzarella ¹⁴ 7,50 €
- Kochschinken und Champignons ^{6,E} 7,90 €
- Lachs 8,50 €

EXTRAS zum Frühstück

- Brötchen ^{A,C,F,K,L} 1,00 €
- Croissant ^{L,H,F,A} 1,90 €
- Toastscheibe ^K 0,50 €
- Butter 0,70 €
- Marmelade ⁵ 0,70 €
- Honig 0,70 €
- Nutella ^G 0,70 €
- Salami ^{5,6}, 3 Scheiben 2,00 €
- Serrano-Schinken ⁶, 3 Scheiben 3,00 €
- Kochschinken ^{6,E}, 2 Scheiben 2,00 €
- Putenbrust^{6,I,5,18}, 1 Scheibe 1,00 €
- Käse¹⁴, 1 Scheibe 1,00 €
- Balkankäse, 1 Schälchen 2,00 €
- Geräucherter Lachs, 3 Scheiben 4,90 €
- Oliven, 1 Schälchen 2,00 €
- Ein gekochtes Ei 1,50 €

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,80 €	5,50 €
Apfel-Karottensaft	3,80 €	5,50 €
Orangen-Karottensaft	3,80 €	5,50 €
Karotten-Rote-Beete-Saft	3,80 €	5,50 €
Sellerie-Orangensaft	3,80 €	5,50 €
Ingwer		+ 1,00 €

PROSECCO

Spumante Valdo Extra Dry	0,1 l	4,50 €
	0,75 l	32,50 €
Spumante Valdo Rosé	0,1 l	4,50 €
	0,75 l	32,50 €



SPEISEN

DEUTSCHE TAPAS

Wählen Sie aus dem folgenden Angebot:

3 Schälchen	8,50 €
6 Schälchen	13,90 €
9 Schälchen	18,50 €

- Knoblauchbrot**^{14,15,K,L,C} mit Tomatencreme und Käse überbacken¹⁴
- 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 Käse¹⁴ und Tomaten
- Gebratene Artischockenherzen**⁶
- Oliven** in Kräuter-Gewürzmarinade
- Champignons** in Weißwein-Buttercreme¹⁷
- Getrocknete Tomaten**⁶
- Gartengemüse** mit Kräuterquark^{14,17}
- Mini-Rostbratwürstchen**^{7,E} mit Dijonsenf



VEGETARISCH

- Folienkartoffel** 7,50 €
Im Ofen gegarte Kartoffel gefüllt mit Kräuterquark^{14,17}
dazu Salat mit unserem Hausdressing^{1,M,J}
- Gemischter Gemüseteller** 9,50 €
saisonales Gemüse mit getrocknete Tomaten⁶,
Balkankäse¹⁴ und Kräuterquark
- Gebackener Ziegenkäse**¹⁴ 9,80 €
mit Mango-Chutney an Salatbouquette
- Gebratene Gemüseaultaschen**^A 9,80 €
mit buntem Gemüse in Buttersauce



SALATE

- Kleiner gemischter Salat** 4,90 €
mit Blattsalate der Saison, Cherrytomaten
und Gurken in Hausdressing^{1,M,J}
- Großer Gemischter Salat** 6,90 €
mit Blattsalate der Saison, Cherrytomaten
und Gurken in Hausdressing^{1,M,J}
- Thunfisch-Salat** 8,90 €
mit Blattsalate der Saison, roten Zwiebeln
und Ei in Hausdressing^{1,M,J}
- Hähnchen-Salat** 10,50 €
Gemischter Salat mit marinierten Hähnchenbruststreifen
in Hausdressing^{1,M,J}



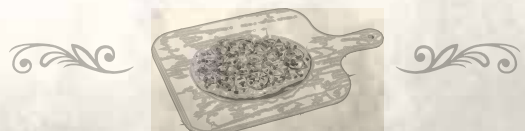
SUPPE

- Tomaten-Mango-Suppe**^{14,15,L} 4,90 €
mit gebratenen Nudeln und Mango-Chutney



FLAMMKUCHEN

- Klassisch**^{5,C,F,14} 8,90 €
mit Schmand, Käse, Speck^{5,6,19,J} und Zwiebeln
- Vegetarisch**^{5,C,F,14} 9,50 €
mit Schmand, Käse und Gemüse
- Dollinger**^{5,C,F,14} 11,50 €
mit Schmand, Käse, Hähnchenbruststreifen
und Gemüse
- Mediterran**^{5,C,F,14} 10,50 €
mit Schmand, Käse, Serrano-Schinken⁶,
Rucola und Parmesan



HERZHAFTES

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Röstis Kartoffel-Karotte-Zucchini-Röstis mit Lachs, Serranoschinken ⁶ und Preiselbeerrettich ^{6,17} an Salatbouquette	11,90 €
Leberkäse mit zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln	9,90 €
Currywurst ⁵ mit selbstgemachter Currysauce und Pommes Frites	8,90 €
Hausgemachte Käsespätzle ^{A,F,17} mit Röstzwiebeln und Salat	8,90 €
Hausgemachte Käsespätzle ^{A,F,17} mit Hähnchenstreifen, Röstzwiebeln und Salat	10,90 €
Matjesfilet ^{4,A,F} mit Bratkartoffeln und Hausfrauensauce	9,80 €
Rinderleber Berliner Art ^{A,F,J,L} mit Apfelspalten, Zwiebeln und Stampfkartoffeln	14,50 €

GEGRILLTES VOM LAVASTEIN

Rumpsteak – 230g	17,00 €
Entrecote – 230g	18,00 €
Hähnchenbrust – 190g	12,50 €
Schweinefilet – 190g	13,50 €

Wahlweise mit:
mit Champignonrahm ¹⁷, Grüner-Pfeffersauce ¹⁷,
Bratenjus oder Kräuterbutter

BEILAGEN

Rosmarin-, Salz-, Bratkartoffeln oder Pommes Frites Blattspinat, grüne Bohnen oder Marktgemüse	3,00 €
---	--------



SCHNITZEL

Unsere Schnitzel werden wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites serviert.

Wiener Schnitzel ^{A,C} Kalbsschnitzel mit Zitronenscheibe	17,50 €
Schnitzel Wiener Art ^{A,C} Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe	12,50 €
Bauernschnitzel ^{A,C} Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleier	13,50 €
Dollinger Schnitzel ^{A,C} Schweineschnitzel in Grüner-Pfeffersauce ¹⁷	13,90 €
Jägerschnitzel ^{A,C} Schweineschnitzel in Champignonrahm ¹⁷	13,90 €

DESSERT

Bayrischer Apfelstrudel mit einer Kugel Eis und Vanillesauce ^{1,14,17}	5,90 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus und Vanillesauce ^{1,14,17}	6,90 €
Hausgemachte Kuchen & Torten ^{14,15,17} täglich wechselnd	3,90 €



EISBECHER

Gemischter Eisbecher mit drei verschiedenen Eiskugeln, dazu Sahne ^{4,14,16,17,E}	5,50 €
Schokobecher mit drei verschiedenen Eiskugeln, Schokoraspeln, Sahne und Schokosauce ^{4,14,16,17,E,F}	5,90 €
Früchtebecher mit drei verschiedenen Eiskugeln, frischem Obst, Sahne und Erdbeersauce ^{4,5,14,16,17,E}	5,90 €



WEINE

WEIßWEINE – OFFEN

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Weißburgunder trocken, Baden WG Bischoffingen - Deutschland	3,20 €	5,50 €	12,50 €
Pinot Grigio trocken, Venetien Villa Albinoni - Italien	2,70 €	4,80 €	10,50 €
Chardonnay trocken, Venetien Villa Albinoni – Italien	2,70 €	4,80 €	10,50 €
Riesling trocken, Nahe Prinz Salm - Deutschland	3,20 €	5,50 €	12,50 €
Weißweinschorle	2,50 €	4,50 €	9,50 €

FLASCHENWEINE - WEIß

Grüner Silvaner Deutschland - Rheinhessen 21 €

Cisterzienser Weingut Michel
herrlich erfrischender, zart aromatischer Wein, der hervorragend mit leichten Speisen harmoniert

Riesling "Blue Label" trocken 29 €

Weingut Josef Leitz
im Bukett frisch und elegant, mit Aromen von Zitrus und weißem Pfirsich, die fast tropisch wirken; am Gaumen mit Noten von Passionsfrucht, Nektarine und Grapefruit

Chardonnay "Les Cépages" Languedoc-Roussillon 27 €

Baron Philippe de Rothschild
Aromen weißer Früchte sowie Blüten wie z.B. Akazie; später dann mineralische Noten; am Gaumen voll, mit fruchtigen aber auch mit Noten von Blüten; im Abgang dann wunderbar mineralisch

Vernaccia di San Gimignano Italien - Toskana 32 €

Teruzzi & Puthod
in der Nase intensiv und komplex, Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln; ergänzt von sortentypische Mandelnote, am Gaumen frisch und gut strukturiert; langer Nachhall

Gavi Italien – Piemont 40 €

Enrico Serafino, Rebsorte: Cortese
feine Aromen von Apfel, Limette und Zitrone; florale Noten; am Gaumen körperreich, würzig und frisch mit langem Finale

Monte Carbonero Spanien - Kastilien 19 €

Rebsorte : Verdejo Chardonnay
Frisch, trockener Weißwein mit hellgrüne Farbe. In der Nase Heu, Fenchel, weißer Pfeffer. Erfrischend, belebend, leichter Abgang.

ROSÉWEINE

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Spätburgunder trocken, Baden WG Bischoffingen - Deutschland	3,20 €	5,50 €	12,50 €

Rosé Alghero "Oleandro" Italien - Sardinien 075 l 27 €

Sella & Mosca
fruchtiger Duft - weicht später dem stärker ausgeprägten, herberen Charakter des Cabernet Sauvignon

ROTWEINE – OFFEN

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Zweigelt trocken, Wien Weingut Kattinger - Österreich	2,70 €	4,80 €	10,50 €
Merlot trocken, Venetien Villa Albinoni - Italien	2,70 €	4,80 €	10,50 €
Cabernet Sauvignon Languedoc Belle Fontaine – Frankreich	3,20 €	5,50 €	12,50 €
Tempranillo trocken, Reinales Bodegas Eguren - Spanien	3,20 €	5,50 €	12,50 €
Rotweinschorle	2,50 €	4,50 €	9,50 €

FLASCHENWEINE ROT

Nero d'Avola "Costadune" Italien - Sizilien 21 €

Mandarossa
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

Dornfelder Cuvée Holzfaß, trocken Rheinhessen 27 €

Weingut Sitzius-Rapp
Aromen von Sauerkirschen und dunklen Beeren; Noten von Wacholder; dicht strukturiert; samtig warm

Barbera d'Asti Italien – Piemont 29 €

Enrico Serafino, Rebsorte: Barbera
feine Aromen von Apfel, Limette und Zitrone; florale Noten; am Gaumen körperreich, würzig und frisch mit einem langen Finale

Primitivo/Syrah "Marchesi Casalecchio di Sorbo" 37 €

L'Antesi, Italien – Apulien
sehr charaktervoller Wein; Bukett nach reifen Brom- und Himbeeren; intensive und volle Nase; viel Beerenfrucht, Schoko und etwas Lakritz; saftig und dicht am Gaumen, dezente Frucht-süße, bei sanftem Tannin

Côtes-du-Rhône "Belleruche" Frankreich - Rhône 42 €

Michel Chapoutier, Rebsorte: Grenache, Syrah
überzeugt mit fruchtigen Aromen von Kirschen, dunklen Beerenfrüchten und feinen Gewürznoten; am Gaumen voll-mundig, mit seidigen Tanninen und einer dezent pfeffrigen Note

Monte Carbonero Tinto Spanien - Kastilien 19 €

Rebsorte: Tempranillo, Syrah
vollmundig mit reife Beerennoten und Rosmarin. Am Gaumen kräftig und frisch.

PROSECCO

Spumante Valdo Extra Dry 0,1 l 4,50 €

0,75 l 32,50 €

Spumante Valdo Rosé 0,1 l 4,50 €

0,75 l 32,50 €



GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,2}	2,40 €	4,50 €
Coca Cola Light ^{1,2,6}	2,40 €	4,50 €
Coca Cola Zero ^{1,2, 12}	2,40 €	4,50 €
Fanta ^{1,5,6}	2,40 €	4,50 €
Sprite ⁵	2,40 €	4,50 €
Spezi ^{1,2,5,6}	2,40 €	4,50 €
Fassbrause ^{1,4}	2,40 €	4,50 €
Tonic Water ³	2,60 €	4,90 €
Ginger Ale ¹	2,60 €	4,90 €
Bitter Lemon ³	2,60 €	4,90 €
Tafelwasser	1,70 €	3,20 €

	0,25 l	0,75 l
Vöslauer naturell	2,60 €	6,20 €
Vöslauer prickelnd	2,60 €	6,20 €

Eiskaffee mit Vanilleis und Sahne ^{2,17}	0,3l	4,90€
Eisschokolade mit Schokoeis und Sahne ^{2,17}	0,3l	4,90€

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft naturtrüb	2,50 €	4,50 €
Orangensaft	2,50 €	4,50 €
Rhabarbernektar	2,50 €	4,50 €
Ananassaft	2,50 €	4,50 €
Cranberrynektar	2,50 €	4,50 €
Sauerkirschnektar	2,50 €	4,50 €
Bananennektar	2,50 €	4,50 €
Ki-Ba (Sauerkirch+Bananennektar)	2,50 €	4,50 €
Maracujanektar	2,50 €	4,50 €
Mangonektar	2,50 €	4,50 €
Tomatensaft	2,50 €	4,50 €
Saftschorle	2,50 €	4,50 €

WARME GETRÄNKE



Kleine Tasse Espresso ²	2,00 €
Tasse Doppelter Espresso ²	3,40 €
Kleine Tasse Espresso Macchiato ²	2,40 €
Tasse Kaffee crema ²	2,40 €
Große Tasse Kaffee crema ²	3,60 €
Tasse Koffeinfreier Kaffee	2,60 €
Glas Latte macchiato ²	3,00 €
Glas Latte macchiato mit Haselnuss, Karamel oder Vanille ^{1,2}	3,60 €
Tasse Cappucino ²	2,60 €
Große Tasse Milchkaffee ²	3,00 €
Glas Schokolade mit Sahne	3,00 €
Glas Tee	2,60 €
(Earl Grey, Assam, Darjeeling, Kräuter, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grüner)	
Glas frischer Ingwer Tee	3,50 €
Glas frischer Pfefferminz Tee	3,50 €
Glas frischer Ingwer-Pfefferminz Tee	3,70 €
Getränke mit laktosefreier- oder Sojamilch	+ 0,50 €

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,80 €	5,50 €
Apfel-Karottensaft	3,80 €	5,50 €
Orangen-Karottensaft	3,80 €	5,50 €
Karotten-Rote-Beete-Saft	3,80 €	5,50 €
Sellerie-Orangensaft	3,80 €	5,50 €
Ingwer		+1,00 €

HAUSGEMACHTER EISTEE

	0,2 l	0,4 l
Limette	3,50 €	4,90 €
Orange-Minze	3,50 €	4,90 €

FASSBIERE

	0,3 l	0,5 l
Warsteiner	2,90 €	4,40 €
Jever	2,90 €	4,40 €
König Ludwig Dunkel	2,90 €	4,40 €
Weihenstephaner Hefe Hell	2,90 €	4,40 €
Alster (Bier mit Sprite) ⁵	2,90 €	4,40 €
Radler (Bier mit Fanta) ^{1,5,6}	2,90 €	4,40 €
Gespritztes (Bier mit Fassbrause) ^{1,4}	2,90 €	4,40 €

FLASCHENBIERE

Weihenstephan Kristall	0,5 l	4,40 €
Weihenstephan Hefe dunkel	0,5 l	4,40 €
Weihenstephan Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Berliner Weiße rot oder grün ¹	0,33 l	3,50 €

LONGDRINKS

Jeder Longdrink wird auf 4cl Basis zubereitet 0,2 l

Aperol Spritz ¹	5,90 €
Aperol, Prosecco, Soda	
Dollinger Spritz ¹	5,90 €
Rhabarbernektar, Himbeersirup, Prosecco, Soda	
Kir Royal	5,90 €
Crème de Cassis, Prosecco	
Hugo ¹	6,50 €
Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze, Sodawasser	
Cuba Libre ^{1,2}	7,50 €
Havana Rum 3J, Coca Cola, Limetten	
Campari ¹ & Orangensaft oder Soda	6,50 €
Gin & Tonic ³	6,50 €
Wodka & Lemon ³	6,50 €



COCKTAILS



Cosmopolitan 6,50 € 5,00 €
Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice, Cranberrynektar

White Russian ^{1,17} 6,50 € 5,00 €
Wodka, Kaffeelikör, Sahne

Caipirinha 7,50 € 5,50 €
Cachaca, frische Limetten, Rohrzucker

Mojito ¹ 7,50 € 5,50 €
Weißer Rum, frische Limetten und Minze, Rohrzucker, Soda

Mai Tai ¹ 9,50 € 7,00 €
Weißer und brauner Rum, Old Pascas 73%, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft

Hurricane ¹ 7,50 € 5,50 €
Weißer und brauner Rum, Zitronensaft, Maracujasirup, Ananas- und Orangensaft

Pina Colada ^{1,17} 8,50 € 6,00 €
Weißer & brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Swimming Pool ^{1,17} 8,50 € 6,00 €
Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Sex on the Beach ¹ 8,50 € 6,00 €
Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronensaft, Lime Juice, Cranberrynektar, Ananassaft

Watermelonman ¹ 7,50 € 5,50 €
Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft

Touch Down ¹ 7,50 € 5,50 €
Wodka, Gin, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Maracujanektar

Tequila Sunrise ¹ 7,50 € 5,50 €
Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Mosquito ³ 5,50 € 5,00 €
frische Limetten und Minze, Rohrzucker, Tonic Water

Ipanema ^{1,3} 5,50 € 5,00 €
frische Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Coconut Kiss ^{1,17} 5,50 € 5,00 €
Ananassaft und Sauerkirschnektar, Kokossirup, Sahne

Fruit Kiss 6,50 € 5,00 €
Maracujanektar, Ananas- und Orangensaft, frische Limetten und Orangen, brauner Rohrzucker

BRANDY & COGNAC

Osborne Veterano ¹ 2cl 2,90 €
Vecchia Romagna ¹ 2cl 2,90 €
Remy Martin VSOP ¹ 2cl 3,50 €
Hennessy Fine de Cognac ¹ 2cl 4,50 €

RUM/GIN/WODKA/TEQUILA

Bacardi Carta Blanca 4cl 4,20 €
Bacardi Black ¹ 4cl 4,20 €
Havana Club Light 3 Jahre ¹ 4cl 4,20 €
Havana Club 7y Cuba ¹ 4cl 6,50 €
Myer's Jamaica ¹ 4cl 6,20 €
Gordons Dry Gin 4cl 4,20 €
Smirnoff Red Label 35,5% 4cl 4,20 €
Absolut 4cl 4,20 €
Moskovskaya 4cl 4,20 €
Tequila Sierra Gold oder Silver 4cl 4,20 €

KLARE & WERMUTH

Grappa Frattina Chardonnay 2cl 2,90 €
Korn 2cl 2,90 €
Malteserkreuz Aquavit 2cl 2,90 €
Yeni Raki 5cl 3,50 €
Sambuca Molinari 2cl 2,90 €
Himbeergeist, Kirschwasser, Williamine 2cl 2,90 €
Martini Extra Dry, bianco, D'Oro, rosso 5cl 4,50 €

WHISKY & WHISKEY

Johnnie Walker Red Label ¹ 4cl 4,20 €
Ballantine's 40% ¹ 4cl 4,20 €
Chivas Regal 12 Jahre ¹ 4cl 6,50 €
Glenfiddich 12y Speyside 40% ¹ 4cl 6,50 €
Tullamore Dew normal 40% ¹ 4cl 6,20 €
Jim Beam ¹ 4cl 4,20 €
Jack Daniels ¹ 4cl 6,20 €

KRÄUTER & BITTER

Aperol ¹ 2cl 2,90 €
Campari ¹ 2cl 2,90 €
Jägermeister ¹ 2cl 2,90 €
Averna Amaro Siciliano ¹ 2cl 2,90 €
Ramazzotti ¹ 2cl 2,90 €
Fernet Branca ¹ 2cl 2,90 €
Fernet Branca Menta ¹ 2cl 2,90 €

LIKÖRE

Amaretto di Saronno ¹ 4cl 4,20 €
Baileys ¹ 4cl 4,20 €
Likör 43 ¹ 4cl 4,50 €
Southern Comfort ¹ 4cl 4,20 €
Cointreau ¹ 4cl 4,20 €
Batida De Coco ¹ 4cl 4,20 €



Happy Hour – täglich 19 - 23 Uhr



DOLLINGER

R E S T A U R A N T * C A F É

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

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

TÄGLICH GEÖFFNET
VON 8.30 UHR BIS 24 UHR



INGREDIENTS: 1= mit Farbstoff 2= koffeinhaltig, 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.