

# New York

BAR · RESTAURANT

## Speisen

### Vorspeise

Großer Gemischter Salat / Tomaten  
Gurken / gebratene Geflügelmedaillons  
krosser Speck <sup>15</sup> / French Dressing <sup>g,j</sup>  
Croutons <sup>a1</sup> 18,00€

Carpaccio vom Rinderfilet / Friseesalat  
Olivenöl / schwarzer Pfeffer / Parmesan <sup>g</sup> 19,00€

Gratinierter Ziegenfrischkäse<sup>3</sup> / Seranoschinken<sup>15</sup> 14,00€  
Tomatensalt / Preiselbeer Chutney

### Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe <sup>i</sup>  
in der Terrine serviert 8,50 €

Brunnenkresseschaumsuppe<sup>g</sup> / Riesengarnele<sup>b</sup> 9,50€

## Food

### Starter

Large mixed salad / tomatoes  
cucumbers / poultry medallions  
crispy bacon<sup>15</sup> / french Dressing <sup>g,j</sup>  
croutons <sup>a1</sup> 18,00 €

Carpaccio of beef fillet / frisee salad  
olive oil / black pepper / parmesan <sup>g</sup> 19,00€

Gratinated goat´s cream cheese<sup>3</sup> / serano ham<sup>15</sup> 14,00€  
tomato salad / cranberry chuitney

### Soups

Homemade goulash soup <sup>i</sup>  
served in a tureen, 8,50 €

Waterkress cream soup<sup>g</sup> / king prawn<sup>b</sup> 9,50€

# New York

BAR · RESTAURANT

## Hauptgang

Doradenfilet<sup>d</sup> / Limonenschaum<sup>g,7</sup>  
Gebratener Kürbis / Carnaroli Risotto<sup>g</sup> 24,00€

Rosa Entebrust / Kaiserschotenragout  
Balsamico-Tomaten-Glace / Thymiankrapfen<sup>e,a1</sup> 25,00€

### Vegetarisch

Fagottini gefüllt mit Gorgonzola <sup>g,a1,f</sup>  
Weißweinsauce / geschmorte Strauchtomaten 16,00€

### Vegan

Carnaroli Risotto / gebratener Kürbis  
Knoblauch und Thymian Rucola Sauce 17,00€

## Steak

T-Bone Steak 350g  
mediterranem Gemüse,  
Wedges<sup>n</sup> / BBQ Sauce<sup>i</sup> 36,00€

Argentinisches Roastbeef 200g  
mediterranem Gemüse  
Süßkartoffel Pommes / Kräuterbutter <sup>i,g</sup> 32,00€

## Main course

Sea bream fillet<sup>d</sup> / lime foam sauce<sup>g,7</sup>  
roasted pumpkin / carnaroli risotto 24,00€

Pink duck breast / snow peas ragout  
balsamico-tomato-glace / thyme doughnut<sup>e,a1</sup> 25,00€

### Vegetarian

Fagottini stuffed with gorgonzola cheese<sup>g,a1,f</sup>  
white wine sauce / stewed tomatoes 16,00€

### Vegan

Carnaroli risotto / roasted pumpkin  
garlic and thyme arugula sauce 17,00€

## Steak

T-Bone Steak 350g  
mediterranean vegetables  
wedges<sup>n</sup> / BBQ-Sauce<sup>i</sup> 36,00€

Argentinian Roastbeef 200g  
mediterranean vegetables  
sweet potatoes fries / herb butter <sup>i,g</sup> 32,00€

Eventuelle in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene haben wir für Sie gekennzeichnet. Weitere Informationen finden sie am Ende der Speisekarte.

Potential additives or allergens contained in our dishes are marked for allergens for more information, see the legend at the end of the menu.

# New York

BAR · RESTAURANT

## Dorint Classics

Dorint Burger<sup>a1,a5,k</sup> 22,00 €  
 Gegrilltes Rindfleisch (200g) / gebratenem  
 Speck<sup>8</sup> / gebackene Zwiebelringe<sup>a</sup>  
 BBQ-Sauce<sup>j</sup> / Pommes frites

Club-Sandwich<sup>a1</sup> „Made by Dorint“ 21,00 €  
 Gebratene Geflügelbrust / Ei<sup>c</sup> / Tomaten  
 Gurken / knusprigem Speck<sup>15,3</sup> / Pommes frites

New Yorker Platte, 17,00 €  
 Chicken Wings<sup>c,a1,g,i</sup> / gebackene Zwiebelringe<sup>a</sup>  
 Mozzarellasticks<sup>a1,a3,g,2 g</sup> / Chili Peppers<sup>a1,a3,g,2</sup>  
 Wedges / BBQ-Sauce<sup>j</sup>

Süßkartoffel Pommes / Rote Paprika-Marmalade<sup>1</sup> 8,50€

## Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern<sup>c,a1,h</sup> 9,00€  
 Aprikosen-Schmand-Eis<sup>g</sup>

Orangen Crème Brûlée<sup>c,g</sup> 8,50 €  
 Grand Manier Schaum / Kumquat-Ragout

## Dorint Classics

Dorint Burger<sup>a1,a5,k</sup> 22,00 €  
 Grilled beef (200g) / fried bacon<sup>8</sup>  
 baked onion rings<sup>a</sup> / BBQ sauce<sup>j</sup>  
 French fries

Club Sandwich<sup>a1</sup> “made by Dorint” 21,00 €  
 roasted chicken breast / Eggs<sup>c</sup> / Tomatoes  
 Cucumber / Crispy bacon<sup>15,3</sup> / French fries

New Yorker Plate 17,00 €  
 Chicken Wings<sup>a1,c,g,i</sup> / baked onion rings<sup>a</sup>  
 Mozzarellasticks<sup>a1,a3,g,2 g</sup> / Chili Peppers<sup>a1,a3,g,2</sup>  
 Wedges / BBQ-Sauce<sup>j</sup>

Sweet potato fried / red pepper jam<sup>1</sup> 8,50€

## Dessert

Lukewarm chocolate cake with liquid core<sup>c,a1,h</sup> 9,00€  
 apricot sour ice

Orange crème brûlée<sup>c,g</sup> 8,50 €  
 Grand manier foam / dwarf oranges ragout

# New York

BAR · RESTAURANT

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team./All prices in Euro incl. statutory VAT. If you have any questions regarding allergens or additives, please ask a member of our service team.

## Zusatzstoffe/additives

- 01 = Farbstoff/Colouring,  
1.1=mit Farbstoff, E211 Kann die  
Aktivität und Aufmerksamkeit von  
Kinder beeinträchtigen/  
With Colouring, E211 Can the  
Activity and attention of Affect children
- 02 = Konservierungsstoff/Preservative,  
03 = Antioxidationsmittel/Antioxidant,  
04 = Geschmacksverstärker/Flavour enhancer,  
05 = Schwefeldioxid/Sulphur dioxide,  
06 = Schwärzungsmittel/Colour retention agents,  
07 = Gewachst/Waxed,  
08 = Phosphat/ phosphate  
09 = Süßungsmittel/Sweetener,  
10 = Enthält Phenylalaninquelle/Containing phenylalanine,  
11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirke/  
can have a laxative effect if consumed to excess  
12 = Gentechnisch verändert/ Genetic engineering changed  
13 = Koffeinhaltig/Caffeinated,  
14 = Chitinhaltig/Containing chitin,  
15 = Nitritpökelsalz/nitrite

## Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide/ Gluten-containing cereal  
a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel,  
a6 Kamut  
a1 Weat, a2 rye, a3 barley, a4 oats, a5 spelt a6 kamut
- b Krebstiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse  
b Crustaceans and products derived from them
- c Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse  
c Eggs and products derived from them
- d Fische und daraus gewonnen Erzeugnisse  
d Fish and products derived from them
- e Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse  
e peanuts and products derived from them
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnen Erzeugnisse  
f Soybeans and products derived from them
- g Milch und daraus gewonnen Erzeugnisse/Laktose  
g Milk and derived products/lactose
- h Schalenfrüchte/ peel fruits  
h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse  
h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien,  
h7Macadamia/Queenslandnüsse  
h1 almonds, h2 hazelnuts, h3 walnuts, h4 cashews  
h5 pecans, h6 Brazil nuts, h7 pistachios,  
h7Macadamia / Queensland nuts
- i Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse  
i Celery and derived products
- j Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse  
j Mustard and products derived from them
- k Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse  
k sesame seeds and products derived from them
- l Schwefeldioxid und Sulfite/ Sulfur dioxide and sulfites
- m Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse  
m Lupins and products derived from them
- n Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

Eventuelle in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene haben wir für Sie gekennzeichnet. Weitere Informationen finden sie am Ende der Speisekarte.

Potential additives or allergens contained in our dishes are marked for allergens for more information, see the legend at the end of the menu.