

# Dorle



In Erinnerung an unsere Oma, Ur- und Ururoma Dora Schmidt, von der  
Familie auch genannt:



# Saisonale Cocktails

## **Pornstar Martini** 14.0

Vodka, Limette, Vanille, Zucker, Passionfruit, Crémant

## **Hot Aperol Sour** 12.0

Aperol, Apfelsaft, Zimt, Weißwein

## **Naked & Famous** 12.0

Mezcal, Aperol, Chartreuse Jaune, Limette

## **Boulevardier** 10.0

Bourbon, Campari, Wermut

## **Old Cuban** 14.0

8 Jahre alter Rum, Limette, Zucker, Minze, Crémant,

## **No Alc. Basil Smash** 13.0

Tanqueray Gin 0,0%, Zitrone, Zucker, Basilikum



# Food

## Frühstück 10 Uhr – 15 Uhr

### Müsli mit Bio-Joghurt 6,5

vegane Option plus 1.0

### Dampfnudel 6.5

mit Vanillesauce und Früchten

### Kleines Frühstück 5.5

Brot, Butter und ein Ei

### Großes Frühstück 14.0

Brot, Croissant, Butter, Marmelade, ein Spiegelei und 4 verschiedene Käsesorten

### Drei Eier 9.5

als Rührei oder Spiegelei mit Brot und Salat

### Grüner Salat 9.50

extra Toppings: ein gekochtes Ei / Feta / gegrilltes Gemüse / 1,50 pro Stück

### Croque Monsieur oder Madame. 10.0

mit einem Spiegelei, Gemüse oder Schinken / extra Salat plus 3.5



# Food

**von früh bis spät**

**Hausgemachtes Focaccia** 8.9

mit hausgemachtem Pesto, Ricotta und Tomaten

**Sandwiches** auf Wunsch auf gegrillt

**Ricotta Aubergine** 5.0

**Gegrilltes Gemüse** 5.0

**Schinken & Käse** 4.5

**Grilled Cheese** 9.8

Sauerteigbrot, fermentierter Rotkohl, Bergkäse,  
Senf, Apfel & Zwiebelchutney

**Suppe des Tages** 7.9

**Quiche des Tages** 5.8

extra Salat 3.5





# Food

## Flammkuchen

So-Do 12-15 Uhr / Fr & Sa 12-22 Uhr

### **Elsässer Flammkuchen 8.5**

mit Schinken und Zwiebeln und Crémé Fraîche

### **Elsässer Flammkuchen Vegan 8.5**

mit veganem Schinken und Zwiebeln und veganem Crémé Fraîche

### **Funghi 9.5**

mit Pilzen, Bergkäse und Petersilie

### **Birne Gorgonzola 11.0**

mit Birne, Blauschimmelkäse, Walnüssen, Honig und Rosmarin

### **Apfel & Zimt 8.0**

mit Crémé Fraîche, Apfel, Zimt und Zucker



# Snacks

**von früh bis spät**

**Portugiesische Sardinen 10.5**

Mit eingelegten Zwiebeln, Brot und Butter

**Gesalzte Erdnüsse 2.5**

**Oliven und hausgemachte Brot Crips 5.0**

**Hummus und hausgemachte Brot Crips 5.5**



# Café

**Espresso** 2.4

**Doppio** 3.5

**Americano** 3.2

**Cappuccino** 3.8

**Latte Macchiato** 4.3

**Flat White** 4.3

ein extra Shot 1.0 / iced 0.5 / Syrup 1.0

**Heiße Schokolade** 4.8

**Affogato** 5.0

Espresso & Vanille-Eis

**Café Shakerato** 4.2

Espresso mit Zucker geschüttelt

**Iced Latte** 4.8

**Iced Americano** 3.7

Wir benutzen den Signature Blend **Passenger's** – ein reichhaltiger, ausgewogener Kaffee mit Noten von dunkler Schokolade, Mandeln, Melasse und Blaubeere.



# Tee

**Matcha Latte** 5.3 / iced plus 0.5

**Chai Latte** 4.8 / iced plus 0.5

**Frischer Ingwer / Zitrone / Minze** oder gemixt. 4.8

**Schwarz / Grün / Kräuter** 3.0

# Hausgemachter Kuchen 4.4

**Kuchen des Tages**

**Salted Caramel Cheesecake**

**Mit saisonalen Früchten**

(manchmal aus dem eigenen Garten)

**Hausgemachter glutenfreier Brownie** 3.8

**Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce** 6.5

**Croissant** 2.8 mit Butter und Marmelade plus 1.0

**Hausgemachter Cookie** 3.4





# Softs

**Frischer Orangensaft 4.8**

**Saftschorle 3.5**

**Dorle Schorle** jeden Tag eine neue Überraschung 4.5

**Hausgemachter Eistee** mit schwarzem Tee und Lavendel 4.5

**Coca Cola 3.0**

**Club Mate 3.5**

**Pink Grapefruit 3.5**

**Ginger Ale 3.5**

**Spicy Ginger 3.5**

**Tonic Water 3.5**

**Orangina Orange 3.0**

**Roy Kombucha 4.5**

Ginger / Gurke Minze

**Gerolsteiner Wasser** Sprudel oder Still **0.5 l** 3.5

**Gefiltertes Wasser** Sprudel oder Still L **1.0 l** 4.5



# Bier

## Vom Fass

0.3 / 0.5 Liter

**Heidenpeter Hell** 4.5 / 5.5

**Königspilsner** 4.0 / 5.0

**Radler** 3.8 / 4.8

**Fassbier vom Tag** (immer wechselnde, fragt uns gerne) 5.0 / 6.0

## Flaschenbier

**Peroni** auch alkoholfrei 0,3 L / 3.8

**Benediktiner Weißbier** alkoholfrei 0,5 L / 5.0

**Lammsbräu** alkoholfrei 0,3 L / 5.0



# Drinks

## **Espresso Martini** 12.0

Vodka, Kaffeeликör, Espresso

## **Martini Cocktail** 11.0

Gin, dry Vermouth

## **Manhattan** 12.0

Bourbon, Red Vermouth, Angostura

## **Basil Smash** 13.0

Gin, Zitronen, Zucker, Basilikum, Aquafaba

## **Negroni** 9.0

Gin, Campari, Vermouth

## **French 75** 13.0

Gin, Zitronen, Zucker, Crémant

## **Alkoholfreie Drinks**

### **Mondino Spritz** 8.5

Mondino Senza, Tonic, Orange

### **Gin & Tonic alkoholfrei** 9.0

Tanqueray Gin 0,0% , Tonic, Limette

### **Wermut Tonic alkoholfrei** 8.5

Aperitivo Versin, Tonic, Orange



# Drinks

## **Spritz** 8.5

mit Limoncello/ Aperol / Campari / Montenegro / Sarti  
und Prosecco, Soda, Orange

## **Sours** ab 12.0

mit Whiskey, Vodka, Mezcal, Pisco, Tequila, Aperol, Amaretto  
und Zitrone, Zucker, Aquafaba

## **New York Sour** 11.0

Bourbon, Zitrone, Zucker, Minze, Crémant

## **Continental Sour** 12.0

Bourbon, Zitrone, Zucker, Minze, Portwein

## **Espresso Gintini** 13.0

Gin, Kaffeeликör, Espresso, Vanille

## **Horse's Neck** 10.0

Bourbon, Ginger Ale, Zitrone

## **Old Fashioned** 12.0

Whiskey, Zucker, Angostura, Orange





# Longdrinks

## **Gin Tonic** ab 9.0

Beefeater & Tanqueray mit Zitrone, Hendries mit Gurke, und Roku mit Ingwer

## **Belsazar Rose Tonic** 9.0

Wermut, Tonic, Grapefruit

## **Negroni Sbagliato** 8.5

Campari, Wermut, Sekt

## **Kyjiw Mule** 10.0

Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke, Angostura

## **Mezcal Paloma** 12.0

Mezcal, Grapefruit Limonade, Salz

## **Dark n' Stormy** 9.5

Dark Rum, Ginger Beer, Limette

## **Pimm's Cup** 9.0

Pimms, Ginger Ale, Orange, Limette, Zitrone, Minze, Gurke



# Wines

## Rosé und Orange

**Aragosta Rosé / Aragosta Frizzante Rosé** 6.9 / 25.0

Sardinien 2024 / 0.2l / 0.75l

**Entre Vinyes Brisat Old Vines** 5.0 / 32.0

Deutschland / 0,1l / 0,75L

## Schaumwein

**Aimery Brut Crémant De Limoux Rosé / Blanc Sec** 8.9 / 42.0

0.1L / 0.75L

**Geldermann Rosé / Blanc Sec / Brut** 7.8 / 38.0

0.1L / 0.75L

**Cidre Heftig Engishofer** / 45.0

Schweiz, 2020 0,75L

**Champagner Philippe Gonet Brut Reserve** / 90.0



# Wein

## Rot

**Nero D'a'vola** 5.8 / 21.0

Sizilien, 2022, 0,2L / 0,75

**Zähringer Spätburgunder** 7.5 / 27.0

Deutschland, 2022, 0,2L / 0,75L

**Punctum Temperanillo Petit Verdot** 7.0 / 25.0

Spanien, 2022, 0,2L / 0,75L

**Primitivo** 6.9 / 25.0

Italien, 0,2L / 0,75L

**Mas de Libian Bot de Zan Côtes du Rhône** 8.5 / 30.0

Frankreich 0,2L / 0,75L



# Wein

## Weiß

**Crass Riesling** 6.8 / 25.0

Deutschland, 2022 / 0,2l / 0,75L

**Grüner Veltiner** 5.8 / 28.0

Österreich, 2023 / 0,2l / 1L

**Grauburgunder Seckinger** 6.8 / 25.0

Deutschland, 2022 / 0,2l / 0,75L

**Seckinger Chardonnay Maikammer** 9.50 / 33.0

Deutschland, 2023 / 0,2L / 0,75L

**Luckert Silvaner Zehnthof Organic** 7.50 / 27.0

Deutschland, 2024 / 0,2L / 0,75L





# SHOTS

2 cl / 4 cl

**Vodka** 3.5 / 6.0

**Tequila José Cuervo** 3.5 / 6.0

**Tequila Patron Reposado** 6.0 / 8.5

**Mezcal** 4.0 / 7.5

**Oban** 4.8 / 9.0

**Bourbon** 4.0 / 7.5

**Lagavulin** 4.8 / 9.0

**Portwein** 3.5 / 6.0

**Chartreuse Jaune** 4 / 7.5

**Noilly Prat** / 6.0

**Rum Pampero** 4.0 / 7.5

**Gosling Dark Rum** 3.8 / 6.5

**Belsazar Rosé** / 6.0

**Vermouth Antica** / 6.0

**Frangelico** 3.5 / 6.0

**Kaffeelikör** 3.5 / 6.0

**Berliner Luft** 3.0 / 5.0

**Obstler** 4.0 / 7.5

**Pastis** / 7.5

