
Speisekarte



Dorint Airport Hotel Berlin Tegel
Gotthardstr. 96 13403 Berlin

Salate frisch & knackig...

Salads fresh & crispy...



Marktfrische Blattsalate mit Tomaten & Gurken,
serviert mit saftig gebratenen Hühnerbruststreifen
und Pinienkernen

€ 9,00

Fresh leaf salads from the market with crispy tomatoes and cucumbers,
served with juicy fried stripes of chicken and pine kernels

Großer gemischter Salatteller,
serviert mit gebratenen Speckstreifen^{2,4}
und frischen Champignons

€ 8,50

Large mixed salad,
served with fried stripes of bacon and fresh mushrooms

Kleiner Salatteller als Beilage

€ 3,50

Small mixed salad as a side-dish

Wahlweise mit Kräuter-, Joghurt- oder Cocktaildressing, Baguette und Butter
And a choice of herb- or yoghurt- or cocktaildressing with French bread and butter



Aus dem Suppentopf heiß & aromatisch

From the Soupkettle hot & aromatic

Crèmige Meerrettichsuppe mit Räucherlachsstreifen

€ 4,00

Creamy horseradish soup with stripes of smoked salmon

Waldpilzbrühe mit frischen Lauchstreifen
und Markklößchen

€ 4,00

Wild mushroom soup with fresh leeks and marrow

Kleinigkeiten, Lecker & Beliebt

Snacks delicious & well known



Räucherlachs an Reibekuchen und Kräuterquark

€ 9,00

Smoked salmon on potato pancakes and soft cream cheese with herbs

Frisch gebratene Scampis an Crustinis
und einem Salatbouquet

€ 9,00

Freshly fried prawns with crustinis and salad garnish

Carpaccio vom Rinderfilet mit
Olivenöl mariniert, gereicht mit Parmesankäse

€ 8,00

Carpaccio of beef, marinated with olive oil
and parmesan cheese

Vegetarisch

Vegetarian



Gebackener Schafskäse an Spaghetti „al dente“
und Tomaten-Basilikum-Sauce

€ 10,50

Baked feta cheese with spaghetti “al dente”
and tomato-basil sauce

Pasta



Frische Tagliatelle angeschwenkt mit Kirschtomaten,
Zucchini und mediterranen Kräutern

€ 9,00

Fresh tagliatelle pivoted with cherry tomatoes,
zucchini and mediterranean herbs

Vom Grill und aus der Pfanne

Off the Grill and from the Skillet



Frisches Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“,
serviert mit Champignonrahmsauce, Brokkoli und Krokette € 11,50

Pork escalope “Vienna Style“, served with mushroom sauce,
broccoli and croquettes

Gebratene Hühnerbrust auf Grillgemüse,
serviert mit Rosmarinkartoffeln € 12,00

Fried breast of chicken with grilled vegetables,
served with rosemary potatoes

Kalbsleber an Feigen-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree € 12,00

Calf's liver with fig-onion vegetables and mashed potatoes

Deftiger Wildschweingulasch mit Preiselbeerbirne,
Rotkohl und Salzkartoffeln € 12,00

Solid goulash of wild boar with cranberry-pear,
red cabbage and boiled potatoes

Lammrücken gebraten auf Balsamicojus
mit Speckbohnen^{2,4} und Herzoginkartoffeln € 14,50

Saddle of lamb roasted on balsamic with bacon-beans and duchess potatoes

Gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter,
gedünsteten Zwiebeln, Pommes Frites und Salatbouquet € 14,50

Fried rump-steak with herb butter, stewed onions,
French fries and salad garnish





Aus Fluss und Meer

From River and Sea

Gebratener Zander auf Wirsingrahmgemüse mit Salzkartoffeln

€ 14,00

Fried pike perch with savoy vegetable and boiled potatoes

Pochiertes Lachsfilet an einer Kräuter-Zitronensauce, gereicht mit Penne

€ 13,50

Poached salmon fillet in a lemon herb sauce, served with penne

Dessert, die süße Verführung

Desserts sweet and tempting



Vanilleeis auf Karamelsauce mit angeschwenkten frischen Feigen

€ 5,00

Vanilla ice cream with caramel sauce and fresh figs

Joghurt-Mohn-Lavendeleis mit heißen Himbeeren und frischer Sahne

€ 6,00

Yoghurt- poppy-lavender ice cream with hot raspberries
and fresh whipped cream

Mousse au Chocolate mit Kokos-Vanillesauce und Cantaloupe-Melone

€ 5,50

Chocolate mousse with coconut-vanilla sauce and cantaloupe melon

Käsevariation mit Trauben

(französischer Chaumes, französischer Tortenbrie, deutscher Edelpilzkäse)

Selection of cheese with grapes

€ 6,50

1 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
5 geschwefelt
7 gewachst
9 enthält eine Phenylalaninquelle
13 mit Milcheiweiß

2 mit Konservierungsstoffe
4 mit Geschmacksverstärker
6 geschwärzt
8 mit Süßungsmittel(n)
10 mit Phosphat
14 mit Eiklar



Alle genannten Preise beinhalten Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.
All rates include service and taxes.