

DOR TU17

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie im Dortu17 Café & Wein-Bistro, hier in der historischen Innenstadt Potsdams. Sie befinden sich hier in einem Haus, das im Zuge der 2. Barocken Stadterweiterung 1739 erbaut wurde. Das Haus stammt von einer jüdischen Familie, in deren Besitz sich dieses Haus von Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum Anfang der 30er Jahre des 20. Jahrhunderts befand.

Wir bieten Ihnen deutsche, französische und italienische Weine. Weine, die uns selbst gefallen und stets eine Geschichte erzählen. Dazu bieten wir außergewöhnliche Spezialitäten aus der Küche. Obwohl viele Gerichte mediterranen Charakter haben, verwenden wir hauptsächlich frische Zutaten aus der Region. Das gibt uns die Möglichkeit Ihnen frisch zubereitete, saisonale Gerichte anbieten zu können.

Wir werden unser Bestes geben. Das ist unsere Aufgabe und unsere Freude zugleich.

APERITIF

Pastis Henri Bardouin

Pastis Henri Bardouin | Wasser | Eiswürfel 6,00 • 4 cl

Aperol Spritz

7,50 • 0,25 l

Gin Tonic

8,00 • 0,25 l

Italien Spritz Alkoholfrei

Die Süße der Orange verbindet sich perfekt mit den komplexen und herben Aromen des Rhabarbers 8,00 • 0,25 l

Merwut - aus der Mode, aber saugut!

Dorst und Consorten, Pfalz, (D)

Legendärer Aperitif; mit einer Vielzahl handverlesener Kräuter; aromatisierter Wein nach traditioneller Rezeptur 7,00 • 0,1 l

Erstmal entspannen, erstmal Picon

Picon Bière ist ein Aperitif aus Frankreich;

Hergestellt aus destillierten Orangenschalen, Enzian und Quinquina.

Die süßen Bitternoten des Aperitifs harmonieren perfekt mit dem Geschmacks-Duo aus Hopfen und Malz des Biers. 6,00 • 0,4 l

SCHAUMWEINE

0,1 l • 0,75 l

Italienischer Prosecco

5,00 • 27,00

2012 Riesling Brut

Weingut Josef Biffar, Pfalz, (D)

Traditionelle Flaschengärung 5,50 • 30,00

2012 Spätburgunder Rosé Brut

Weingut Josef Biffar, Pfalz (D)

Traditionelle Flaschengärung 6,50 • 35,00

Bouvet brut de Loire

Maison Bouvet-Ladubay, Loire (F)

Im Champagnerverfahren hergestellt; Chenin blanc; fruchtig, filigran, mit einer zarten Säure 6,50 • 35,00

2022 Fusion free (Alkoholfrei)

Weingut Leiner, Pfalz, (D)

Mit Wiesenkräuter 5,50 • 30,00

Crémant d'Alsace Brut Extra

Meyer-Fonné, Elsass (F) 39,00

ANGEBOTSWEINE

0,1 l • 0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

WEISS

2022 Le Pot Blanc

100% Muscat de Petit Grain

Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)

floraler Duft, erinnert dezent an Holunderblüte

leicht und erfrischend am Gaumen

3,60 • 6,00 • 14,00 • 20,00

2021 Blanc de Noir

100% Spätburgunder

Weingut Schwedhelm, Pfalz (D)

feiner Duftmix von Himbeere und Birne

geschmeidig und weich

4,10 • 7,00 • 16,00 • 23,00

2021 Carricante „Nostru“

100% Carricante

Az. Agr. Cortese, Sizilien (I)

duftet fein, erinnert ein wenig an Orangat

feiner Schmelz, rund

4,80 • 8,00 • 18,50 • 26,50

ROSÉ

2022 Domaine de Pellehaut Rosé

30% Merlot, 10% Syrah, 10% Malbec, 5% Pinot Noir, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Tannat

Domaine de Pellehaut, Gascogne (F)

Trocken, ein leichter, duftiger Wein

4,50 • 7,50 • 17,50 • 25,00

2022 Merlot Rosé

100% Merlot

Weinbrüder Hof, Pfalz (D)

Halbtrocken, leicht, fruchtig, feinherb

4,50 • 7,50 • 17,50 • 25,00

ROT

2023 La Croix Belle „Caringole“

65% Syrah, 20% Merlot, 15% Carignan

Domaine La Croix Belle, Languedoc (F)

In der Nase schwarze Johannisbeere und Anklänge von Geräuchertem

am Gaumen saftig und erfrischend

4,10 • 7,00 • 16,00 • 23,00

2018 Cotes du Roussillon Villages „Grande Tradition“

Grenache Noir, Syrah, Caignan, Mourvedre

Vignobles Dom Brial, Roussillon (F)

viele reife Frucht, sehr opulent, sanfter Schmelz, schöne Fülle

endet mit einem feinen Tanninkick

reift 12 Monate im Barrique

5,00 • 8,50 • 19,50 • 28,00

WEISSWEINE · OFFEN

0,2 l • 0,5 l • 0,75 l

2022 Riesling trocken

Weinbrüder Hof, Pfalz (D)

Aromen von Quitte, Vanille und etwas Rauch

Gut eingebundene Säuretextur

5,00 • 12,00 • 22,00 1,0l

2022 Edelzwicker

Meyer-Fonné, Elsass (F)

FrISChe, zarte Nase mit Noten von gelben Früchte;

Am Gaumen leicht und fruchtig

6,50 • 15,00 • 29,00 1,0l

2022 Pinot Blanc AC

Domaine Meyer-Fonné, Elsaß (F)

Saftig, runder Körper;

Dominante Aromen; dezente Säure

6,80 • 15,50 • 30,00 1,0l

2022 Auxerrois Kabinett trocken

Weinbrüder Hof, Pfalz (D)

In der Nase Ananas und Pfirsich; ein leichter Sommerwein

mit weicher Säure und dezenter Restsüße

7,00 • 16,00 • 23,00

2022 Gewürztraminer

Weinbrüder Hof, Pfalz (D)

Aromen von Ingwer, Honig und etwas Lavendel;

frISChe, elegante Säure; dicht am Gaumen

8,00 • 19,00 • 28,00

2022 Sauvignon Blanc

Kellerei Kurtatsch, Südtirol (I)

In der Nase ausgeprägte Frucht; am Gaumen ausgewogen

und saftig, körperreich mit lebhafter Säure

8,50 • 20,00 • 29,00

2022 Grauer Burgunder „Handwerk“, BIO

Sven Leiner, Pfalz (D)

„Gutes Handwerk kann man sehen – in diesem Fall am besten mit geschlossenen Augen: Beim Schmecken!“

Duft von Quitten und Birnen; lebhafter,

Seidiger Geschmack, elegante Struktur

9,00 • 20,50 • 30,00



2022 Montepulciano d'Abruzzo „Podere“*Umani Ronchi, Marken (I)*

Leicht, schlank, wenig tanninbetont

5,50 • 12,50 • 21,00

2022 Chianti „Piazzano“*Fattoria di Piazzano, Toskana (I)*

Dezenter Duft, der an Blumen und Gewürze erinnert;

Kernige Frucht und feine Gerbstoffe

6,50 • 15,00 • 22,00

2020 La Petite Bellane Rouge*Clos Bellane, Rhône (F)*

Aromen von Sauerkirsche und Brombeere; rutscht gut

die Kehle runter; extrem trinkig; typischer Syrah

7,50 • 17,50 • 25,00

2021 Ursprung Cuvée*Markus Schneider, Pfalz (D)*

In der Nase rote und dunkle Beerenfrüchte;

am Gaumen Aromen von Schokolade und Kräutern;

Ein Kultwein, der einfach nur Spaß macht

8,50 • 19,00 • 28,00

2020 Primitivo „CENTINO“*Castel di Salve, Apulien (I)*

In der Nase Aromen von schwarzen Früchten und

balsamischen Noten; voller, ausgewogener Geschmack

mit einem herzhaften Finish

9,00 • 20,50 • 30,00

2020 Château Maine Gazin*Château Maine Gazin, Bordeaux (F)*

In der Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten;

Am Gaumen glatt mit einer guten Intensität;

Seidige Tannine, würzig und intensiv

9,00 • 20,50 • 30,00

2017 Madiran „Odé d'Aydie“*Pierre La Place, Madiran (F)*

Duft erinnert an Heidelbeere und ein wenig Pflaume, würzig und kraftvoll,

spürbar feines Tannin, reift u.a. im Barrique

9,00 • 20,50 • 30,00

DESSERTWEIN · OFFEN

0,75 l

2021 Muscat de Rivesaltes „Dom Brial“

Caves des Vignerons de Baixas »Dom Brial«, Roussillon (F)

Besticht durch sein feines Goldgelb und seinen exotischen

Noten; lebhaft und mit einer harmonischen Süße

6,00 0,1 l • 33,00

FLASCHENWEINE · WEISS

2022 Blutsbruder weiß, BIO

Weingut Karl May, Rheinhessen (D)

Wenn zwei Brüder in Winnetou-Old-Shatterhand-artigem Einvernehmen

in der ewigen Weite des Wonnegaus ein Weingut bewirtschaften,

das echt und ehrlich „Karl May“ heißt, dann muss es dort doch Weine

Namens „BLUTSBRUDER“ geben. In der Nase exotischer Duft von Vanille,

Birne, Quitte; schmelzige, samtige und zartseidige Textur.

32,00

2021 Riesling trocken, BIO

Clemens Busch, Mosel (D)

Feinfruchtige Noten; schöne Frische; feine Mineralität;

Brillanz bis zum erfrischenden Ende

35,00

2020 Mâcon Chaintré, BIO

Dominique Cornin, Burgund (F)

In der Nase üppig, blumig und frisch;

Am Gaumen Noten von grünen Äpfeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten;

saftig und erfrischend

38,00

FLASCHENWEIN · ROSE

2022 Blutsbruder Rosé

Weingut Karl May, Rheinhessen (D)

Satte Beerenaromatik und ein Hauch Barriqueprägung,

schönes rundes Mundgefühl

Saftig mit würzigem Nachhall

31,00

FLASCHENWEINE · ROT

0,75 l

2020 Blutsbruder rot, BIO

Weingut Karl May, Rheinhessen (D)

Wenn zwei Brüder in Winnetou-Old-Shatterhand-artigem Einvernehmen in der ewigen Weite des Wonnegaus ein Weingut bewirtschaften, das echt und ehrlich „Karl May“ heißt, dann muss es dort doch Weine Namens „BLUTSBRUDER“ geben. feinduftig mit der Würze von dunklen Früchten und Cassis; dicht, komplex, kräftig ohne wuchtig zu sein

35,00

2021 Valpolicella DOC Superiore Ripasso

Brigaldara, Veneto (I)

In der Nase Aromen Kirschen und Vanille; in der Nase Gewürzaromen am Gaumen vollmundig, elegant und sehr samtig

38,00

2022 Lagrein „Granat“ Südtiroler DOC

Franz Gojer, Südtirol (I)

In der Nase Brombeeren und Schokolade; am Gaumen würzige Noten; Kräftiges, warmes Tannin, gute Struktur und angenehme Säure

38,00

2019 Chianti Classico „Rietine“ DOCG

Fattoria Rietine, Toscana (I)

In der Nase zarte Veilchennoten und rote Beeren; Am Gaumen weiche Tannine, fruchtig, voll und kompakt mit einem langen harmonischen Abgang

40,00



FLASCHENBIERE AUS POTSDAM

Flasche 0,5l

Braumanufaktur »Forsthaus Templin«, unfiltriert und naturbelassen, BIO

Potsdamer Stange , naturtrüb, altes Traditionsbier	5,20
BIO-Hell , fein gehopft	5,20
BIO-Dunkel , malzbetont, bernsteinfarben	5,20
Hell Frei , feinherb, alkoholfrei	5,70

SAISONBIER

Braumanufaktur »Forsthaus Templin«, BIO

Frühjahr:	Märzen Maibock	5,70
Herbst:	Erntebock	5,70
Winter:	Nikolator Winterbock	5,70

ANDERE FLASCHENBIERE

Berliner Bergpils

Ein ehrliches, erfrischendes Pils.

Kein Schnickschnack - einfach echte Braukunst!

Gebraut in Berlin-Neukölln

4,00 • 0,33 l

Berliner Weiße rot/grün*

4,00 • 0,33 l

Erdinger Hefeweizen, auch alkoholfrei

5,00 • 0,5 l

Radler/Diesel, auch alkoholfrei

4,00 • 0,4 l | 5,00 • 0,5 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 l • 0,4 l

Apfelsaft, naturtrüb

2,70 • 4,70

Orangensaft

2,70 • 4,70

Rhabarbernektar, naturtrüb

2,70 • 4,70

Saftschorle nach Wahl

2,70 • 4,70

BIO-Zisch, vegan

Rhabarber, Bitter Lemon, Blutorange

4,50 • 0,33l

Coca Cola | Coca Cola light** | Sprite* | Fanta* | Spezi *** 2,70 • 4,70

Mineralwasser

Bad Liebenwerda medium oder naturell

2,50 • 0,25 l

Bad Liebenwerda medium oder naturell

5,50 • 0,75 l

WARME GETRÄNKE

Espresso doppelter Espresso	2,70 • 3,70
Espresso Macchiato doppelter Espresso Macchiato	2,80 • 3,80
Tasse Americano großer Americano	3,00 • 4,00
Tasse Cappuccino großer Cappuccino	3,50 • 4,50
Große Tasse Milchkaffee	4,50
Glas Latte Macchiato	4,50
mit Aromasirup	5,00
Große Tasse Schokolade	4,50
mit Espresso	5,00
mit Amaretto oder Rum	5,50

TEE

Kännchen

Earl Grey

4,70

Feinblumige Herbstpflückung mit frischem Zitrusaroma der Bergamotte

Darjeeling Summer Gold BIO

Blumige Eleganz, köstlich rundes Aroma

Jasmin

Zartes Jasminblütenaroma verbindet sich harmonisch mit diesem chinesischen Grüntee der Sommerernte

Ayurveda-Kräutertee

Kräutertee mit orientalischen Gewürzen, milden Zitrusfrüchten und leichter Ingwerschärfe

Mint & Fresh

Minze mit belebender Frische

Wellness-Kräutertee

Fenchel, Minze, Orangenschale, Zimtstückchen, Zitronengras

Kuchenangebot - Fragen Sie bitte unseren Service.

DIGESTIF

2 cl • 4 cl

ALTE PFLAUME

Edition Lewy (D)

3,50 • 6,50

Calvados du Pays d'Auge Reserve

Domaine Dupont (F)

3,50 • 6,50

„Simply the best“ - Williams Christ-Birnenbrand

Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)

4,50 • 7,50

Gewürztraminer Tresterbrand

Weingut Brennerei Stern, Pfalz (D)

im Barrique gelagert, goldene Kammerpreismünze

4,00 • 7,00

Pfälzer Hefebrend

Weingut und Brennerei Stern, Pfalz (D)

im Eichenholzfass gelagert

4,00 • 7,00

Marc de Champagne

Drappier

Tresterbrand (frz. marc) aus der Champagne

4,50 • 7,50

Cognac „Fins Bois“ V.S.O.P.

Château d'Orignac (F)

3,50 • 6,50

Armagnac Reserve

Château de Pellehaut (F)

4,00 • 7,00

Bushmills, Single Malt 10 Years

3,50 • 6,50

Glengrant, Single Malt

3,50 • 6,50

Amaretto di Saronno

3,00 • 5,50

Calvados Cream

3,00 • 5,50

Wodka Khortytza Platinum

Khortytza, Zaporiz'ka oblast (UA)

3,00 • 5,50

Ramazotti

3,00 • 5,50

Averna

3,00 • 5,50

Fernet Branca

3,00 • 5,50



Liebe Gäste, wir kochen frisch und saisonal und verwenden keine industriellen Fertigprodukte. Seit dem 13.01.2015 besteht die Informationspflicht für Allergene in Lebensmitteln nach der europäischen Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV). Um dieser Pflicht nachzukommen, finden Sie im folgenden eine Liste aller möglichen Allergene, die in einigen von uns verwendeten Produkten vorkommen können. Gerne beantworten wir diesbezüglich Ihre Fragen.

1) Glutenhaltiges Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Ausgenommen:

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- Bitte beachten Sie hierzu auch das -> Infoblatt Sojaallergie

7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- b) Lactit

8) Schalenfrüchte, wie z.B.:

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung

9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

12) Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind

13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

* mit Farbstoff

** mit Coffein