

# Dock IV

Restaurant

## Vorspeisen

### **Spargel/Schinken/Croûtons**

Spargelcremesuppe mit luftgetrockneten Schinkenstreifen,  
Spargel, Schnittlauch und Croûtons  
9,90€

### **Bouillabaisse/Fenchel/Rouille**

Bouillabaisse mit Edelfischen, Fenchel  
und Rouille-Crostini  
14,50€

### **Rinderfilet/Parmesan/Rucola**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen,  
Kirschtomaten und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette  
19,90€

### **Jacobsmuschel/Salicorne/Süßkartoffel**

Gebratene Jacobsmuscheln mit mariniertem Salicorne, getrocknete Tomaten,  
Süßkartoffelcreme, Kräuterschmand und Parmaschinken-Chips  
18,90€

### **Büffelmozzarella/Melone/Basilikum**

Marinierter Büffelmozzarella mit Tomatensalat, Cantaloupe-Melone,  
Basilikum-Espuma, Oliven-Öl-Schnee und Brotchips  
16,90€

### **Blattsalat/Zuckerschoten/Pinienkerne**

Marinierter Blattsalat mit Wald- und Wiesenkräutern, Radieschen, Kirschtomaten, Gurke,  
Zuckerschoten, Pinienkernen und violetten Kartoffelchips  
14,90€  
mit Gambas/mit Maispoularde  
20,00€  
oder  
als Beilagensalat  
5,90€

Für unser hausgebackenes Brot und Dip-Variationen berechnen wir p. P. 2,90€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene die ausschließlich  
**aus frischen und natürlichen Produkten stammen.**

## Hauptgang

### **Wolfsbarsch/Limetten-Kohlrabi/Rote Bete**

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Limetten-Kohlrabi,  
marinierter Rote Bete und Vin Blanc  
28,90€

### **Seehecht/Bärlauch/Spargel**

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet mit Kartoffel-Bärlauchcreme,  
Spargelragout und Safransauce  
26,90€

### **Seeteufel/Linsen/Kräuter**

Gebratene Seeteufel-Medaillons im Parma-Schinkenmantel mit  
Beluga-Linsen, gegrillten Möhren und Kräuter-Velouté  
32,90€

### **Maispoularde/Parmesan/Trüffel**

Gegrillte Maispoulardenbrust mit Parmesancreme,  
gebratenem wilden Brokkoli und Trüffeljus  
28,90€

### **Rinderrücken/Kartoffelgratin/Möhren**

Gegrilltes Rumpsteak mit Kartoffelgratin, glasierten Kenia-Bohnen,  
Möhren und Jus  
36,00€

### **Kalb/Bratkartoffeln/Preiselbeeren**

Original Wiener-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren  
26,90€

### **Aubergine/Zucchini/Kichererbsen**

Auberginen-Zucchinitorrtchen mit Feta Käse gratiniert, Süßkartoffelcreme,  
Kichererbsenragout, Granatapfel und Minze  
23,00€  
vegan ohne Fetakäse  
21,00€

## Käse & Desserts

### **Käse/Feigensenf/Früchte**

5 verschiedene Rohmilch Käsesorten mit Feigensenf  
und selbstgebackenem Früchtebrot  
15,90€

### **Erdbeere/Pistazie/weiße Schokolade**

Erdbeer-Joghurt-Mousse mit Pistaziencreme, Erdbeerragout,  
weißem Schoko-Vanille-Espuma und Passionsfrucht-Gel  
11,90€

### **Cheesecake/Kokos/Brombeer**

Vanille-Kokos-Cheesecake mit Schokoladenmousse  
Karamellsauce und Brombeergel  
11,90€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.  
Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene die ausschließlich  
**aus frischen und natürlichen Produkten stammen.**