



Dock IV

Restaurant

Vorspeisen

Kürbis/Nordsee-Krabben/Schmand

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Nordsee-Krabben,
Kürbiskernöl, Pastinake und Gewürzschmand

9,90€

Vegetarisch ohne Nordsee-Krabben

8,90€

Bouillabaisse/Fenchel/Rouille

Bouillabaisse mit Edelfischen, Fenchel
und Rouille-Crostini

13,50€

Ziegenkäse/Chicorée/Birne

Picandou Ziegenkäse mit geschmortem Chicorée, Portwein-Birne,
Birnenengel, mariniertem Fenchel, Rucola und Orangensud

16,90€

Thunfisch/Kimchi/Avocado

Tataki vom Ji Hao Thunfisch mit Kimchi, Avocado, eingelegtem Ingwer,
Papadam, Mango, Koriander und Miso-Mayonnaise

17,90€

Ente/Quitte/ Sellerie

Zweierlei von der Ente, gebratene Foie gras und geräucherte Entenbrust
mit Quittenkompott, Selleriecreme, Rapunzelsalat, Brioche und Jus

22,20€

Feldsalat/Nüsse/Granatapfel

Marinierter Feldsalat mit Kartoffeldressing, Nüssen, Radieschen, Kirschtomaten,
Gurke, Granatapfel und violetten Kartoffelchips

14,50€

mit Gambas 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

Ji Hao Thunfisch/Beluga Linsen/Safran

Gebratenes Ji Hao Thunfischsteak mit Beluga Linsen-Ragout, gebackenem Brokkoli, Chili, Ingwer und Safransauce
32,90€

Kabeljau/Wirsing/Kürbis

Auf der Haut gebratenes Nordsee-Kabeljaufilet mit Rahmwirsing, Chorizo und Hokkaido Kürbiscreme
27,00€

Schellfisch/Fondant/Aalrauch

Gedünstetes Nordsee Schellfischfilet mit geschmorten Fondant-Kartoffeln, Steckerübencreme, Blattspinat und Aalrauchsauce
26,00€

Ente/Rotkohl/Sellerie

Geschmorte Brust und Keule von der Ente mit Rotkohl, Selleriecreme, Romanesco, Serviettenknödeln und Jus
30,00€

Entrecôte/Kartoffel/Jus

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit gebratener Kartoffelschnitte, Kräuterseitlingen, geschmorten Zwiebeln, Karottencreme und Thymian-Jus
36,00€

Kalb/Bratkartoffeln/Preiselbeeren

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

Kürbis/Brie/Walnüsse

Gratinierter Kürbis mit Walnüssen, Datteln, Brie, frittiertem Blumenkohl, mariniertem Rucola und Kräuterschmand
23,00€

Käse & Desserts

Käse/Feigensenf/Früchte

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

Crème brûlée/Lebkuchen/Cassis

Crème brûlée mit Lebkuchenbiskuit, Cassis-Vanillecreme, Zitrus-Salat und Pistazien
11,90€

Fondant au Chocolat 70%/Apfel/Marzipan

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Bratapfelcreme, Apfelkompott und Marzipanmousse

Backzeit mind. 10 Minuten

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.