



Dock IV

Restaurant

Vorspeisen

Mango/Curry/Garnelen

Mango-Curry-Suppe mit Shiitake Pilzen, Staudensellerie,
gebratenen Garnelen und Croûtons

9,90€

Vegetarisch ohne Garnelen

9,30€

Bouillabaisse/Fenchel/Rouille

Bouillabaisse mit Edelfischen, Fenchel
und Rouille-Crostini

13,90€

Rinderfilet/Parmesan/Rucola

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

21,00€

Garnelen/Chimichurri/Tomaten

In Olivenöl gebackene argentinische Rotgarnelen mit Knoblauch, Chili,
geschmorten Kirschtomaten, Tomatensugo, Chimichurri und Dinkel-Ciabatta

17,90€

Ziegenkäse/Portwein/Brioche

Karamellierter Ziegenkäse mit eingelegter Portwein-Feige,
Mascarpone-Honigcreme, gebratenem Brioche und Rucola

16,90€

Feldsalat/Nüsse/Granatapfel

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

14,90€

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

Nordsee-Limandes/Kartoffel/Hummer

Gebratenes Nordsee-Limandesfilet mit grünem Spargel,
glasierten Butterkartoffeln und Hummersauce
32,90€

Pre Rigor Lachs/Risotto/Vin Blanc

Gebratenes Pre Rigor Lachsfilet mit Tomaten-Zucchini-Gemüse,
Safran-Muschelrisotto und Vin Blanc
27,00€

Nordsee-Steinbeißer/Café de Paris/Fenchel

Gebratenes Nordsee-Steinbeißerfilet mit geschmortem Fenchel,
Kirschtomaten, Kartoffel-Café de Paris-Creme und Kräutersauce
26,00€

Entrecôte/Wilder Brokkoli/Trüffel

Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit wildem Brokkoli,
getrüffeltem Parmesan-Pommes und Jus
36,00€

Schafelbraten/Schnittlauchcreme/grüner Spargel

Zart geschmorter Schafelbraten vom Rind mit Kartoffel-Schnittlauchcreme,
Röstzwiebeln, gebratenem grünem Spargel und Portwein Jus
29,90€

Kalb/Bratkartoffeln/Preiselbeeren

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

Gnocchi/Ziegenkäse/Rucola

Gebratene Petersilien-Gnocchi mit Kirschtomaten, Pinienkernen,
Picandou Ziegenkäse, Rucola und Preiselbeercreme
23,00€

Käse & Desserts

Käse/Feigensenf/Früchte

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

Crème brûlée/Mango/Vanille

Crème brûlée mit Passionsfruchtcreme,
Mangosalat und Vanilleeis
11,90€

Schoko-Brownie/Salzkaramell/Himbeer

Warmer Schoko-Brownie mit Salzkaramellcreme,
Ananas, Himbeersorbet und Rocket Pops
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.