



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

13,50€

Burrata/Basilikum/Chicorée

Burrata mit geschmortem Chicorée, Ochsenherztomaten-Salat, Basilikum, Rucola und Haselnüssen

15,90€

Rotgarnelen/Avocado/Chili

Gebratene Argentinische Rotgarnelen mit marinierter Avocado, grüner Paprika, Mango-Gel, Chili, rote Zwiebeln, Koriander und Knoblauch-Mayonnaise

19,90€

Kalb/Thunfisch/Kapern

Vitello tonnato vom Kalb mit Staudensellerie, Kapernäpfeln, Kirschtomaten, Frisèesalat, und Parmesan-Chips

21,00€

Blattsalat/Nüsse/Granatapfel

Marinierter Blattsalat mit Wald- und Wiesenkräutern, Radieschen, Kirschtomaten, Gurke, Zuckerschoten, Champignons, Pinienkernen und violetten Kartoffelchips

13,90€

mit Gambas oder 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

Nordsee-Kabeljau/Dijon-Senf/Brokkoli

Auf der Haut gebratenes Nordsee-Kabeljaufilet mit Kartoffel-Schnittlauch-Creme, gebratenen Kräuterseitlingen, Brokkoli und Dijon-Senfsauce
28,90€

Wolfsbarsch/Olivenkartoffeln/Parmesan

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Vichy-Möhren, Olivenkartoffeln und Parmesansauce
29,90€

Nordsee-Steinbeißer/Safran/Tomate

Gebratenes Nordsee-Steinbeißerfilet mit Safran-Muschel-Risotto, Baby-Zucchini, geschmorten Tomaten und Vin Blanc
25,90€

Maispoularde/Trüffel/Rosmarin

Gebratene Maispoulardenbrust mit Rosmarinkrapfen, Blumenkohl, Karottencreme und Trüffel-Jus
29,90€

Rinderrücken/wilder Brokkoli/Fondant-Kartoffeln

Gegrilltes Rumpsteak mit geschmorten Fondant-Kartoffeln, wilden Brokkoli, Zwiebelpraline und Jus
35,90€

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
22,90€
vegan ohne Fetakäse 21,90€

Käse & Desserts

Käse/Feigensenf/Früchte

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

Vanille/Mandel/Rocket Pops

American-Vanille-Cheesecake mit Mandel-Espuma, Zitronen-Orangen-Creme, Pomelo und Rocket Pops
12,50€

Schokolade/Tonka/Mango

Brownie-Schnitte mit Tonkabohnencreme, Mango, Himbeer-Espuma, Schokomousse und Salzkaramell
12,50€

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