Dock IV

Restaurant

Vorspeisen

Kürbis/Nordsee-Krabben/Schmand
Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Nordsee-Krabben,
Kürbiskernöl, Pastinake und Gewürzschmand
10,90€
Vegetarisch ohne Nordsee-Krabben
9,90€

Bouillabaisse/Fenchel/Rouille
Bouillabaisse mit Edelfischen, Fenchel
und Gambas
15,50€

Ziegenkäse/Walnüsse/Honig
Picandou Ziegenkäse mit pochierter Portweinbirne, kandierten Walnüssen,
Honig-Mascarponecreme und Rucola-Feldsalat
16,90€

Jacobsmuschel/Blutwurst/Sellerie
Gebratene Jacobsmuscheln mit Blutwurst, Selleriepüree,
Passionsfrucht und Jus
19,90€

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

Feldsalat/Nüsse/Granatapfel
Marinierter Feldsalat mit Kartoffeldressing, Nüssen, Radieschen, Kirschtomaten,
Gurke, Granatapfel und violetten Kartoffelchips
15,90€
mit Gambas 20,00€
oder
als Beilagensalat 6,90€

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-Seehecht/Beluga/Kräuter
Auf der Haut gebratenes Nordsee-Seehechtfilet mit Beluga-Linsenragout,
gerösteten Möhren und Kräutervelouté
26,90€

Kabeljau/Wirsing/Kürbis
Auf der Haut gebratenes Nordsee-Kabeljaufilet mit Rahmwirsing,
Chorizo und Hokkaido Kürbis aus dem Ofen
32,90€

Lachs/Risotto/Fenchel
Gebratenes Pre Rigor-Lachsfilet mit Parmesan-Risotto, Fenchel,
geschmorten Kirschtomaten, Karottencreme und Vin Blanc
29,90€

Wild/Rotkohl/Preiselbeeren
Rosa gebratener Hirschrücken mit Rotkohl, glasiertem Romanesco,
Selleriecreme, Wildpreiselbeeren und Jus
36,90€

Rinderrücken/Karotte/Trüffel
Gegrilltes Rumpsteak mit glasierten Karotten, roten Portwein Schalotten,
getrüffelten Parmesan-Pommes und Jus
36,90€

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

Kürbis/Brie/Walnüsse
Gratinierter Hokkaido Kürbis mit Walnüssen, Datteln, Brie, gebackenem Blumenkohl,
mariniertem Rucola und Kräuterschmand
23,00€

Käse & Desserts

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

Topfen/Orange/Walnuss
Warmer Topfenauflauf mit Orangenkompott, Mandelkrokant,
Vanilleeis und Cassiscreme
10,90€

Joghurt/Walnuss/Karamell
Joghurt-Walnuss-Honig-Eis mit Milch-Espuma, karamellisierten Nüssen,
Schoko-Crumble, Karamellsauce und Milch-Chips
10,90€

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