



Saison Menü

Weißer Spargelcrèmesuppe

Nordseekrabben, Zitronencreme, Landbrot



Rinderfilet aus dem Phönixofen

Artischockencreme, grüner Spargel, Gratin du Dauphiné



Tartelette „Amande et Vanille“

Mascarpone Crèmeux, weiße Mandel, Bourbon Vanille Eis

3-Gänge Menü 89€

Weinempfehlung unseres Sommeliers

2022 Grauburgunder 0,1l € 9

Schneider

Deutschland

2022 Gewürztraminer 0,1l € 8,50

Hensel Aufwind

Deutschland

Unser DOX Team informiert Sie gerne bezüglich der Allergene

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Vegetarisch Verschiedene Speisen sind auch vegan erhältlich



Saison Menu

White asparagus cream soup

North sea crabs, lemon cream, rustic bread



Fillet of beef from the phoenix oven

Artichoke cream, green asparagus, gratin du dauphiné



Tartelette „Amande et Vanille“

Mascarpone crémeux, white almond, bourbon vanilla ice cream

3-course menu 89€

Wine recommendation from our sommelier

2022 Grauburgunder € 9

Schneider
Germany

2022 Gewürztraminer 0,1l € 8,50

Hensel Aufwind
Germany

Our DOX team will be happy to inform you about allergens

All prices are in Euro including VAT and service charges

Vegetarian Certain dishes are also available as a vegan option