

Chefs Table Menü

Cocktail von der Rotgarnele
Avocado, Zitronen Vinaigrette

Cremige Burrata
Ochsenherztomate, Basilikumgel

Tatar de Bouef
Pfifferlinge, gebackenes Eigelb

Salat Mesclun
Geflämmte Aprikose, Kräuter de Provence Vinaigrette



US Flanksteak, Zwiebel Chutney
Fisch Variation, Kapernsalsa
Ravioles de chevre, Junge Erbse, Ziegenkäse Espuma

Glasiertes Sommergemüse, Frische Pfifferlinge mit Petersilie, Baked Zucchini mit Kräuter Aioli, Kräuterpüree, Kartoffelgratin

Sauce Béarnaise, Grüne Pfeffersauce



DOX Früchte Variation
Vanille-Zitrus Marinade

Blaubeer Limetten Cube
Joghurtcrème, Kokos Crisp

Mini Crème Brûlée
‘Mara de Bois’ Erdbeere, Holunderblüte

Unser DOX Team informiert Sie gerne bezüglich der Allergene.

Chefs Table Menu

Cocktail from the red shrimp

Avocado, lemon vinaigrette

Creamy burrata

Oxheart tomato, basil gel

Tatar de Bouef

Chanterelles, baked egg yolk

Mesclun salad

Flamed apricot, herbs de Provence vinaigrette



US flank steak with onion chutney

Fish variation, caper salsa

Ravioles de chevre, young pea, goat's cheese espuma

Glazed summer vegetables, fresh chanterelles with parsley,
baked zucchini with herb aioli, herb puree, potato gratin

Sauce Béarnaise, Green pepper sauce



DOX fruit variation

Vanilla citrus marinade

Blueberry lime cube

yogurt cream, coconut crisp

Mini Crème Brûlée

'Mara de Bois' strawberry, elderflower

Our DOX team will be happy to inform you about allergens.