

Chefs Table Menü

Cremiger Burrata

Ragout vom Bio-Kürbis, Feige

Classic Beeftatar

Brioche, Zwiebelcrunch ,Nussbuttercreme

Gebeizte Gelbschwanzmakrele

Rote Beete, Buttermilch

DOX Herbstsalat

Gehobelte Birne, Ziegenkäse, Estragon-Dattel Dressing



Rinderfilet, Tropea Zwiebel

Fisch Variation, Olivensalsa

Gefüllte Caramelle Pasta, Steinpilze, Trüfflespuma

Gebackene breite Bohnen mit Salsa Verde, Waldpilze mit frischer Petersilie, Artischockenherzen mit Zitronencreme, Trüffelpüree, 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

Creamy burrata

Ragout of organic pumpkin, fig

Classic beeftatar

Brioche, onion crunch, nut butter cream

Pickled yellowtail mackerel

Red beet, buttermilk

DOX Autumn salad

Sliced pear, goat cheese, tarragon-date dressing



Fillet of beef, Tropea onion

Fish variation, olive salsa

Stuffed caramelle pasta, porcini mushrooms, truffle espuma

Baked broad beans with salsa verde, wild mushrooms with fresh parsley, artichoke hearts with lemon cream, truffle puree, potato gratin

Béarnaise sauce, 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.