

# 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, Portweinjus



## **DOX Früchte Variation**

Vanille-Zitrus-Marinade

## **Mousse von der Original Beans Schokolade 40%**

Feigengel, Ricotta

## **Mini Crème Brûlée**

Pumpkin-Spicecremeux, Gewürzkuchen

---

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, portweinjus



## **DOX fruit variation**

Vanilla citrus marinade

## **Original Beans chocolate mousse 40%**

Fig gel, ricotta

## **Mini crème brûlée**

Pumpkin spice crèmeux, spice cake

---

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