Montag – Sonntag von 18:30 bis 22:30 Uhr
Zahlungen ausschließlich mit EC- oder Kreditkarte.

TAGESFRISCHE AUSTERN

	Stück
Gillardeau Auster No.2	8
Pléiade Poget Auster No.3	7

Serviert mit Zitrone und Himbeer-Essig-Vinaigrette

3 gebackene Felsenaustern 23
« Rockefeller Art »
Spinat, Estragon, Parmesan, Sauce Hollandaise

CHAMPAGNER GOURMAND

Felsenauster mit Citrus-Kaviar 29
Serviert mit einem Glas Champagner

MEERESFRÜCHTEPLATTEN

6 marinierte Rotgarnelen, 4 Felsenaustern, marinierte Miesmuscheln, Nordseekrabben 49

8 marinierte Rotgarnelen, 6 Felsenaustern, marinierte Miesmuscheln, Nordseekrabben 72

Serviert mit Cocktailsauce, Zitrone und Himbeer-Essig-Vinaigrette

Wahlweise mit :
20 g Störzuchtkaviar „Imperial Gold“ Selektion 60

50g Störzuchtkaviar „Osietra Malossol“ 150

Dazu reichen wir Blinis, Crème fraîche und Schnittlauch

VORSPEISEN

Knackige Salatherzen 22
Hausgemachtes Caesar-Dressing, Parmesan, knuspriger Rauchspeck

Cremiger Bio Burrata 24
Kürbis-Feigen Chutney, Feldsalat, Kürbiskern-Pistazien Vinaigrette

Classic Tartare de Boeuf 25
Eigelb gebeizt und cremig, Wintertrüffel, Schnittlauch, geröstetes Brioche
Wahlweise mit :
20 g Störzuchtkaviar „Imperial Gold“ Selektion +57

Tafelspitzsülze vom Milchkalb 25
Meerrettichsud, Petersilienöl, marinierter Friséesalat, Topinamburchips

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele 26
Papaya, frischer Koriander, Avocado, Leche de Tigre

Aufgeschäumte Hummerbisque 24
Mango, Crème fraîche, Pernod

SPECIALS

DOX Salade Composée 19
Gelbe Bete, Marinierte Linsen, Granatapfelkerne, Haselnuss-Vinaigrette

Knuspriger Sauerteig aus dem Phönixofen 21
Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse, Babyspinat

Vegane Linguine 28
Wintertrüffel, Babyspinat, Champagner-Beurre-Blanc

Vegane Süßkartoffelgnocchi 26
Steinpilzschaum, wilder Brokkoli, roter Mangold

Rosa Hirschrücken 180g 55
Maronencreme, Petersilienwurzel, Preiselbeeren, Rotweinjus

FLEISCH

Französische Label Rouge Maishähnchenbrust 180g 32
Zart, kross gebraten

Rinderfilet aus dem Phönixofen 200g 45
Klassisch, zart, saftig

US Flanksteak 250g 44
Fein marmoriert, intensiv

Steak au Poivre 200g 47
Pfeffrig, würzig, zart

New York Strip 350g 72
Kräftig durchzogen, saftig

Tomahawk Steak vom Kalb ca. 700g 71
Am Knochen gereift, edel und mild

Chateaubriand 500g (für 2 Personen) 99
Das doppelte Filetvergnügen

FISCH

Felsen-Oktopus 200g 29
Butterzart, intensiv

Atlantik-Heilbutt à la nage 160g 34
Saiblingskaviar und Beurre Blanc

Kross auf der Haut gebratener Loup de Mer 160g 36
Zart und würzig

Filetierte Dorade Royal (2 Personen) 69
Gebacken im Salzteig

Gebratene ganze Seezunge ca. 800g 75
In Nussbutter gebraten mit Petersilie

Wählen Sie Ihre favorisierten Beilagen aus der untenstehenden Auswahl

Alle Gerichte sind auch zum Teilen im « Family-Style » möglich

GEMÜSE

Glasiertes Ofengemüse	7
Babyspinat, Pinienkerne	8
Gebratene Waldpilze, Schalotten	7
Junger Wirsing in Trüffelrahm	9
Wilder Brokkoli in Nussbutter	9
Gebackene Artischocken, Spitzpaprikacreme	10
Frittierte Frickles, Panko, Essiggurke	8
Knusprige Zwiebelringe, würziger Sriracha-Dip	8
Wiesenkräutersalat, Balsamicodressing	7

BEILAGEN

Kartoffelpüree	7
Getrüffeltes Kartoffelpüree	11
Cremiges Steinpilz-Risotto	12
Gebackene Kartoffelwaffel mit Zwiebel-Chutney	11
Kartoffelgratin, Gruyèrekäse	11
Parmesan-Trüffel Pommes	11
Süßkartoffel Pommes	8
Geräucherte Pommes	8

SAUCEN / DIPS

Portweinjus	4
Grüne Pfefferjus	4
Sauce Béarnaise	4
Café de Paris Butter	4
Trüffelmayonnaise	5

Unser DOX Team informiert Sie gerne bezüglich der Allergene

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer
Vegan