

DOCK &
DINE
nordisch crossover

VORWEG

DAS KLEINE TRIO 7,5
brot, butter & dip

KLEINER GARTENSALAT 5,5
hausdressing-essig-öl, blattsalatmix

BEEF TATAR 15,5
trüffelcreme & schnittlauchöl
kapern -pankobrösel, perlzwiebeln

als hauptgang 23,5

„HVIDVINSREJER“ [weißwein-garnelen] 17
garnele & lachsravioli, weißweinsud,
dill, zitronenöl, knoblauch

NEU

ZUM LÖFFELN

GARNELEN FLUSSKREBS SUPPE 11
garnele & cognac

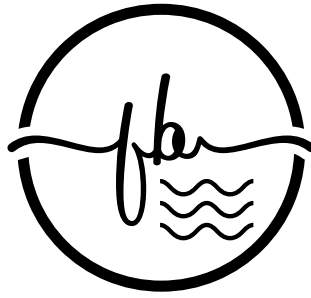
PILZRAHM- SUPPE 9
thymian, knoblauch, pilzmix

TAFELSPITZ BOULLION 8
tafelspitz einlage, grießnocken & gemüse

zu allen vorspeisen & suppen reichen wir brot

alle preise in euro

bei allergenen und unverträglichkeiten
fragt bitte unser servicepersonal



DOCK &
DINE
nordisch crossover

VOM LAND

NEU

„BRAISERED E OKSEKÆBER“ [geschmorte rinderbäckchen] 27
petersilienwurzel- püree, gebackene zwiebel, schmorsud

KROSSE ENTENKEULE AUS DEM OFEN 25
rotkohl & kartoffelklöße, gewürzsauce

ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN 250gr 35
pilzmix, kartoffelgratin, zwiebelmarmelade

AUF SEE

ZANDERFILET GEBRATEN 26,5
unter der kartoffelkruste & sauerkraut in rahm,
weintrauben

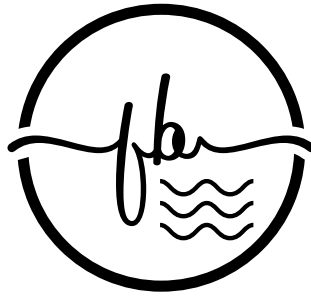
AUF DER HAUT GEBRATENES DORSCHFILET 29,5
petersilienwurzel- püree, muschel-krebssud
gerösteter blumenkohl mit haselnuss *

DUETT VON LACHS & KÜRBIS 28,5
filet & kürbis- kartoffelnocken, hokaidokürbis,
kürbis- wermutsud, grana padano

*glutenfrei

alle preise in euro

bei allergenen und unverträglichkeiten
fragt bitte unser servicepersonal



DOCK &
DINE
nordisch crossover

DOCK & DINE SPECIALS

KARTOFFEL-KÜRBISNOCKEN NEU 19,5
hokaidokürbis, kürbis- sud, grana padano,
rauke

| riesengarnelen 28,5
| rumpsteakstreifen 26,5

DOCK & DINE SALAD 16
hausdressing-essig-öl, blattsalatsmix,
sonnenblumenkerne, grana padano, baguette

| lachsfilet 22
| riesengarnelen, knoblauchdip 25
| rumpsteakstreifen 23

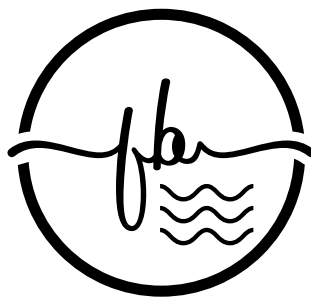
DOCK & DINE BURGER 19,5
180gr black-bbqfärsen, cheddar & bergkäse,
white smoke sauce, gewürzgurke, bacon & zwiebeln

BEILAGEN | wahlweise
gartensalat oder pommes frites

CURRYWURST 13
curry rot x gelb, pommes frites
auf wunsch mit DOCK & DINE TOPPING

alle preise in euro

bei allergenen und unverträglichkeiten
fragt bitte unser servicepersonal



DOCK &
DINE

nordisch crossover

AKTION & SAISON

TAFELSPITZ VOM RIND 28,5
spinat mit wurzelgemüse, kartoffelrösti, meerrettichsauce

NORDIC CURRY
kokosmilch, gelbe currypaste, zitronengras,
basmatireis



18

| riesengarnelen
| rumpsteakstreifen
| lachsfilet

27

25

24

SCHNITZEL HOLSTEIN VOM GEESTSCHWEIN 23,5
röstkartoffeln, kleiner gartensalat & spiegelei

SKOG PASTA [wald pasta]
pilzmix aus nordischen wäldern in rahm,
grana padano, trüffelbutter & olivenöl



21

| riesengarnelen
| rumpsteakstreifen

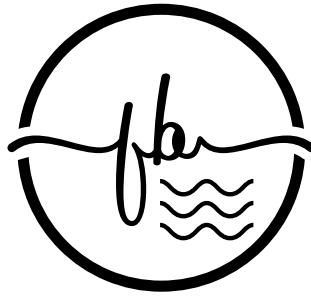
30

28



alle preise in euro

bei allergenen und unverträglichkeiten
fragt bitte unser servicepersonal



DOCK &
DINE
nordisch crossover

DESSERT

NEU

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ BLACK & WHITE 10,5
vanilleeis, beeren

ESPRESSO DELUXE 11
espresso, sauerrahmeis, schokoladenriegel

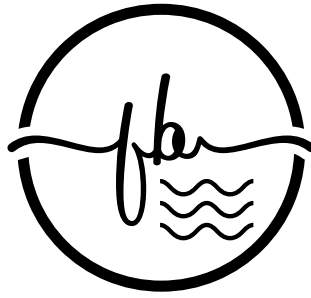
CREME BRULEE 9,5
vanille, sorbet

ZUM DAZU BESTELLEN

kleiner gartensalat, hausdressing-essig-öl	5,5
eine riesengarnele	2
hähnchenkeule supreme entbeint	5
gerösteter blumenkohl mit haselnuss	4
pommes frites	4
petersilienwurzel- püree	4
röstkartoffeln	4
kartoffelgratin	4
kartoffelrösti	4
zwiebelmarmelade	3,5
dip	2
butter	0,5
ketchup	0,5
mayonnaise	0,5

alle preise in euro

bei allergenen und unverträglichkeiten
fragt bitte unser servicepersonal



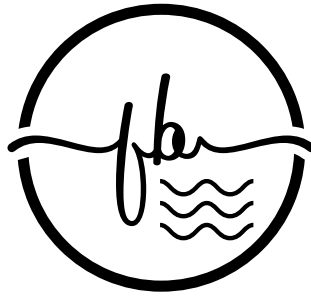
DOCK &
DINE
nordisch crossover

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FLATTER HAPPEN geflügel nuggets, pommes frites	7,5
HAIHAPPEN backfisch style, pommes frites	7,5
LUIGI penne mit butter oder tomatensauce, grana padano	5
ONKEL FRITZ portion pommes so viel du magst ketchup oder mayonnaise	5

alle preise in euro

bei allergenen und unverträglichkeiten
fragt bitte unser servicepersonal



DOCK &
DINE
nordisch crossover

DEKLARATION DER 14 HAUPTALLERGENE 2025

1 Glutenhaltiges Getreide
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut

2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

3 Eier und Eierzeugnisse

4 Fisch und Fischerzeugnisse

5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

6 Soja und Sojaerzeugnisse

7 Milch und Milcherzeugnisse, Lactose

8 Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew-, Peca- und Paranuss

9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse

10 Senf und Senferzeugnisse

11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

12 Lupinen und Lupinenerzeugnisse

13 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische

14 Schwefeldioxid und Sulfit SO₂

Inhaltsstoffe der Getränkekarte

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------|------------------------------|
| 1) enthält Konservierungsstoff E211 | 3) enthält Koffein | 5) enthält Farbstoff Carotin |
| 2) enthält Farbstoff E150d | 4) enthält Taurin | |