

DOCK &
DINE
nordisch crossover

VORWEG

DAS KLEINE TRIO 7,9
brot, butter & dip

KLEINER GARTENSALAT 5,9
hausdressing-essig-öl, blattsalatmix

BEEF TATAR 15,9
trüffelcreme & bärlauchöl
kapern -pankobrösel, perlzwiebeln

als hauptgang 23,5

„HVIDVINSREJER“ [weißwein-garnelen] 16,9
garnele & lachsravioli, weißweinsud,
dill, zitronenöl, knoblauch

ZUM LÖFFELN

GARNELEN FLUSSKREBS SUPPE 11
garnele & cognac

BÄRLAUCH SUPPE
sellerie, knoblauch

NEU

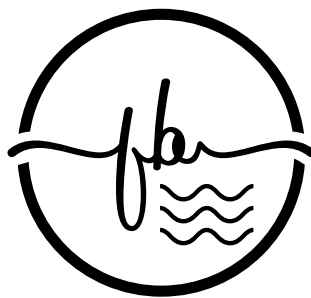


9

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

„BOEUF BOURGUIGNON“ 48h geschmortes rind 28,9
burgunderjus, speck, wurzelgemüse,
selleriepüree, zitronen schmand

GEFLÜGEL BOWL NEU 23
knusprige hähnchenoberkeule, honig- senfcreme,
quinoa & gerösteter weizen, verschiedene gemüse & salat

ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN 250gr 35
pilzmix, kartoffelgratin, zwiebelmarmelade

AUF SEE

KNUSPRIGES ZANDERFILET 26,9
selleriepüree, marinierte radieschen, bärlauchöl *

AUF DER HAUT GEBRATENES DORSCHFILET 29,9
rote bete- graupenrisotto, wermutsud, gartensalat *

GEBRATENES LACHSFILET 28,9
bärlauch- ricotta ravioli, wermutsud, grana padano,
rauke

*glutenfrei

alle preise in euro

bei allergenen und unverträglichkeiten
fragt bitte unser servicepersonal



DOCK &
DINE

nordisch crossover

DOCK & DINE SPECIALS

NORDIC CURRY 18,9
kokosmilch, gelbe currypaste, zitronengras,
basmatireis

| riesengarnelen 27,9
| rumpsteakstreifen 25,9
| lachsfilet 24,9
| knusprige hähnchenoberkeule 24,9

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

| lachsfilet 22
| riesengarnelen, knoblauchdip 25
| rumpsteakstreifen 23
| knusprige hähnchenoberkeule 22

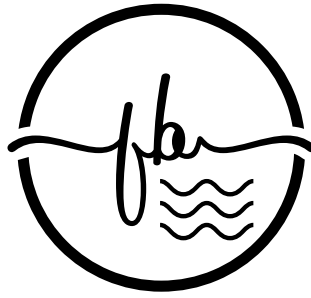
DOCK & DINE BURGER 21
180gr black-bbqfärs, cheddar & bergkäse,
white smoke sauce, gewürzgurke, bacon & zwiebeln

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

NEU

BÄRLAUCH RICOTTA RAVIOLI
wermutsud, grana padano, rauke



19,9

- | riesengarnelen
- | rumpsteakstreifen
- | knusprige hähnchenoberkeule

28,9

26,9

25,9

SCHNITZEL HOLSTEIN VOM GEESTSCHWEIN
röstkartoffeln, kleiner gartensalat & spiegelei

23,5

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



19,9

- | riesengarnelen
- | rumpsteakstreifen
- | knusprige hähnchenoberkeule

28,9

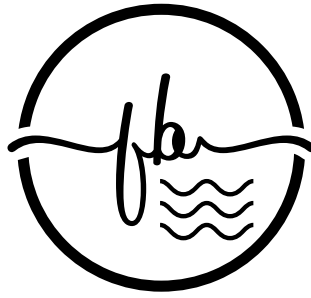
26,9

25,9



alle preise in euro

bei allergenen und unverträglichkeiten
fragt bitte unser servicepersonal



DOCK &
DINE
nordisch crossover

DESSERT

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ BLACK & WHITE 10,5
vanilleeis, rhabarber

SKYRCREME NEU 9
lindenhonig & vanille, rhabarber, crumble, karamell

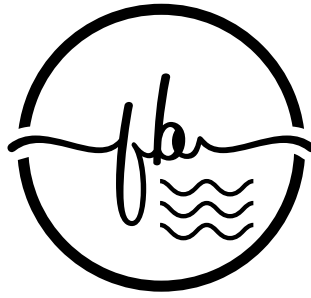
CREME BRULEE 9,5
vanille, fruchtiges sorbet & knuspriges karamell

ZUM DAZU BESTELLEN

kleiner gartensalat, hausdressing-essig-öl	5,9
eine riesengarnele	2
pommes frites	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



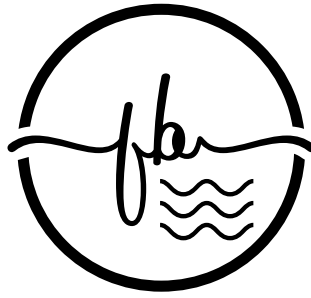
DOCK &
DINE
nordisch crossover

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FLATTER HAPPEN geflügel nuggets, pommes frites	7,9
HAIHAPPEN backfisch style, pommes frites	7,9
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 | |