

WEIHNACHTSMENÜ

www.dock10-berlin.de



VORSPEISEN

TATAR VOM GERÄUCHERTEN UND GEBEIZTEN LACHS 4, 7, 9
mit Schmand und Zitrone auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

KLEINE AUSWAHL GESCHNITTENES BROT 1, 7, 11 
und zweierlei aromatisierte Butter auf dem Tisch eingedeckt

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

ZIEGENFRISCHKÄSE 1, 3, 7, 8, 9 
unter der Walnusskruste auf Carpaccio von der Roten Bete mit Schnittlauch-Vinaigrette

SUPPE

CREMESÜPPCHEN 7, 9, A
von Sellerie und Birne mit Kaffeeschaum

HAUPTGANG

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 1, 7, 9, 12
dazu Enten-Jus mit Orange, karamellisierten Äpfeln und Maronen, Apfelrotkohl und einem Kartoffelkloß mit Brauner Butter

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL 7, 8 
mit Haselnuss-Crumble auf sautiertem Spinat mit Nussbutterschaum und Petersilienöl

DESSERTS

GEBRANNT VANILLECREME 1, 3, 7, 8 
mit Zwetschgenröster und karamellisierten Mandeln

vegetarisch  vegan 

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere
A-Antioxidationsmittel | B-Blattgelatine | E-Emulgatoren | F-Farbstoffe | S-Säuerungsmittel | G-Geschmacksverstärker | K-Konservierungsstoffe | P-Phosphat | N-Nitritpökelsalz

3-Gänge

39,00 € p.P.

4-Gänge

42,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der ges. MwSt.