Dokken Posten

Strandvejen 83, Ballen Havn, 8305 Samsø - Tlf. 86 59 10 72 Årgang '21 www.restaurantdokken.one Løssalg: 0 kr.

Restaurant

Dokken

Åbningstider:
(hele ugen)

Frokost 12.00 - 14.30
Aften 17.30 - 21.30

www.restaurantdokken.one

Ballen Havn
Tlf. 86591072
Bordbestilling anbefales

Fra skibsbyggeri til familierestaurant

Fiskekutteren der fylder godt op i midten af restauranten, er ikke bare blikfang ligesom restaurantens navn "Dokken" ikke er nogen tilfældighed.

Længe før bygningen i 1974 blev renoveret og indrette som værtshus og restaurant har den nemlig tjent som skibsbyggeri.

Morten Jørgen Øster grundlagde det lille bådværft kort før forrige århundredeskifte og sønnen Christian Øster efterfulgte sin far på "Østers skibsbyggeri og ophaler bedding".

Sidst i 40'erne overtog svenden Godtfred Hansen det lille familieværft. Igennem 30 år leverede han sødygtige kuttere til fiskere overalt i Danmark.

I 1974 kom sidste kutter på bedding i den gamle byggehal. Da viceinspektør N. C. Fokdal fra Tranebjerg, og smedemester Jørgen Østergård fra Pillemark, besluttede sig for at indrette værtshus og spisested i skibsbyggeriet, lod de kutteren bevare sin restaurationens midtpunkt og varemærke.

Siden har såvel samsinger som turister nydt godt af køkkenets lækkerier og stedets atmosfære. Hver fredag og lørdag er der sågar plads til dans omkring kutteren "Lone" når Dokkens lokale fungerer som bar og diskotek.

I 2002 overtog Karsten Kortsen og Valdemar Grydgaard (begge fra Aarhus) driften af Restaurant Dokken som forpagtere.

De valgte i 2005 at købe restauranten som stadigt kører efter det traditionelle danske køkken med friske fisk og møre bøffer.

Rødspætte

Meunierestegt med persillesovs og nye Samsø kartofler

kr. 269,-

Panierte Goldbutt mit Petersiliensauce und neue Samsø Kartoffeln

Take Away

Stjerneskud

Stegt flæsk med persillesovs

Burger
150,-

Wienerschnitzel
175,-

Beuf Béarnaise
250,-

Dokkens menukort "Dokken Posten" udkommer i samme format som den originale Samsø Posten. Trykt på miljøvenligt bæredygtigt papir.

Vi benytter os naturligvis af Samsøs fine udbud af råvarer. Bl.a. får vi i sæsonen, fra medio maj, nyopgravede kartofler og friskplukket salat fra Langemarksgård.

TLF. 86 59 00 98
GÅRDBUTIKKEN
LANGEMARKSGAARD
Langemarksvej 17 · DK 8305 Samsø

Vores friske fisk er leveret af Ballens egen "Fisker Mogens".

Lever vi ikke op til dine forventninger - så råb op! Vi bestræber os på at løse problemerne og gi' jer en god aften - i morgen er det for sent.

Forretter

Rejecocktail 99,-
Klassisk rejecocktail med salat, asparges og rød dressing. Brød og smør
Reichhaltiger Krabbencocktail mit Salat, Spargel, rotem Dressing und frischgebackenem Brot

Kartoffelmad 99,-
Nye Samsø kartofler med hjemmelavet baconmayo, purløgsmayo, urter og sprøde løg. Serveres på rugbrød
Neue Samsø Kartoffeln mit hausgemachtern Speck Mayo, Schnittlauch Mayo, Grünes und gerösteten Zweibeln. Auf Roggenbrot serviert

Hovedretter

Rødspætte 269,-
Meunierestegt rødspætte med persillesovs og nye Samsø kartofler
Panierte Goldbutt mit Petersiliensauce und Kartoffeln

Stjerneskud 189,-
Stjerneskud, med 2 pandestegte fiskefileter, røget laks, med rejer, krebsehaler, asparges og rød dressing, serveres på ristet brød
"Sternschnuppen"2 fischfilets, geräucherter Lachs, Krabben und Krebschwänzen auf Toastbrot

Burger 179,-
200 g. hakket oksekød, ost, bacon, grøn salat og tomat/løg chutney i briochebolle, hertil pommes frites med mayo
200 g. Hackfleisch, Tomaten, Zweibeln, Salat, Tomaten/Zweibeln-Chutney, Käse und Speck in Brioche Brötchen, Pommes mit Mayo

Stegt flæsk med persillesovs 169,-
Hertil nye Samsø kartofler og rødbeder
Gebratenes Schweinefleisch mit Petersiliensauce. Hierzu Kartoffeln und rote Beten

Wienerschnitzel 219,-
Wienerschnitzel med pommes sauté, ærter og smørsauce
Wienerschnitzel mit Bratkartoffeln, Erbsen und Buttersauce

Beuf Béarnaise 329,-
225 g. oksemørbrad. Serveres med hjemmelavet sauce béarnaise, grønt og pommes frites
225 g. Lendenbraten vom Rind mit selbst gemachter Sauce Béarnaise, Grünes und Pommes Frites

Desserter

Pandekager 99,-
Hjemmelavede pandekager med vanille is, hasselnødder og chokoladesauce.
Prøv en iskold solbærrom fra Oskar Davidsen til pandekagerne!
Hausgemachte Pfannkuchen mit Vanille Eis, frischem Obst, Haselnüssen und Schokoladen-Soße

Gammeldags æblekage 69,-
Hjemmelavet gammeldags æblekage med nøddecrumble og flødeskum
Hausgemachter Apfeldessert von gestern mit Nuss-Crumble und Schlagsahne

Citronfromage 69,-
Hjemmelavet citronfromage med flødeskum
Hausgemachter Citronenmousse mit Schlagsahne

Vanille is 49,-
3 kugler vanille is med flødeskum og chokoladesauce
3 Eiskugeln mit Waffeln, Schlagsahne und Schokoladen-Soße

Kære gæst. Ved travlhed kan det ikke forventes at der kan ændres i retterne.

Børnemenu
(Under 12 år)

Fiskefilet 89,-
Pandestegt fiskefilet med pommes frites, ketchup og remoulade
Fischfilet aus der Pfanne mit Pommes, Ketchup und Remoulade

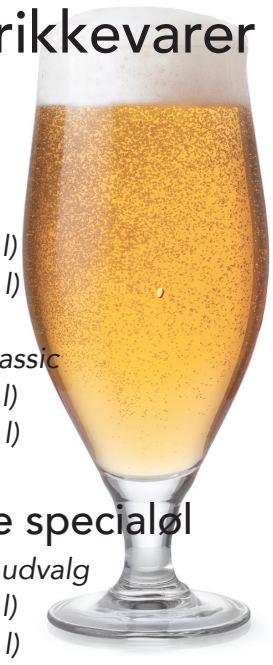
Frikadeller 89,-
3 stk. lune frikadeller med pommes frites, ketchup og remoulade
3 Stck. lauwarme Frikadellen mit Pommes, Ketchup und Remoulade

Kaffekort

Cappuccino	45,-	Irish coffee	75,-/85,-
Café Latte	45,-	Dokken special	115,-
Americano	39,-	Espresso Martini	95,-
Espresso	32,-/39,-	Kaffe Baileys	75,-
Filterkaffe	32,-		
Te	39,-		

Champagne
Moët & Chandon, brut
689,-
Så bliver der råd til flere champagnedage!

Drikkevarer



Fadøl
Tuborg
Lille (0,25 l) 42,-
Stor (0,40 l) 64,-

Tuborg Classic
Lille (0,25 l) 44,-
Stor (0,40 l) 66,-

Diverse specialøl
Spørg for udvalg
Lille (0,33 l) 59,-
Stor (0,50 l) 79,-

Flaskeøl
Tuborg, Carlsberg fra 40,-
Guld Tuborg, Nordic,
Gl. Carlsberg Porter

Specialøl
Lone af Ballen
Dokkens egen øl (0,33 l) 50,-
Brexit, IPA, (0,33 l) 50,-
Half & Half (0,40 l) 69,-
Samsø Bryghus, div (0,50 l) 85,-

Vand
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Carlsberg Sport, Fanta,
Schweppes Lemon,
rød- eller danskvand
Lille (0,25 l) 35,-
Stor (0,40 l) 55,-

Carlsberg Kildevæld 25,-
Isvand - pr. person 25,-

Hyldeblomst, (0,25 l) 39,-
Søbogaard, (øko)

Samsø Æblemost
Alstrup Frugtplantage
Lille (0,25 l) 35,-
Stor (0,40 l) 55,-

Rabarberbrus (øko)
Lille (0,25 l) 35,-
Stor (0,40 l) 55,-

Hvidvine

Pinot Blanc, Trimbach, Alsace 2017	*1/1 fl.*	*319,-*
	1/2 fl.	*179,-*
Riesling Trimbach, Alsace 2017	*1/1 fl.*	*399,-*
Chardonnay Unoaked, Elderton, Barossa, Australien 2019	*1/1 fl.*	*339,-*
Pinot Gris Reserve, Trimbach, Alsace 2017	*1/1 fl.*	*439,-*
Chenin Blanc, Vouvray, Guy Saget, Pouilly-Sur-Loire 2018	*1/1 fl.*	*329,-*
Chablis, Pascal Bouchard, Bourgogne 2018	*1/1 fl.*	*489,-*
Grüner Veltliner, Federspiel, Rotes Tor, Hirtzberger, Wachau, Østrig 2018	*1/1 fl.*	*489,-*
Chassagne Montrachet, Bader Mimeur, Bourgogne, 2017	*1/1 fl.*	*789,-*
Chardonnay Keystone, Californien, 2019	*1/1 fl.*	*289,-*

Rosévine

Pico Rosé, de Aneto, Somontano, Spanien 2019	*1/1 fl.*	*289,-*
Tavel Rosé, La Rocaliere, Rhône 2019 - Øko.	*1/1 fl.*	*389,-*
Miraval Rosé, Côtes de Provence 2019 - Øko.	*1/1 fl.*	*429,-*

Rødvine

Beaujolais Villages, Jean Loron 2019	*1/1 fl.*	*319,-*
Gevrey Chambertin, Bourgogne 2018	*1/1 fl.*	*819,-*
Pinot Noir, Bourgogne, Beaumont 2018	*1/1 fl.*	*429,-*
Shiraz, Cabernet Sauvignon, Elderton, Australien 2015/17	*1/1 fl.*	*349,-*
	1/2 fl.	*189,-*
Barolo, Giacomo Grimaldi, Piemonte 2015	*1/1 fl.*	*719,-*
Spätburgunder Spätlese, "Kalkmergel", Pfalz, Knipser 2016	*1/1 fl.*	*469,-*
Zinfandel, Sebastiani, Sonoma Valley, Californien 2017	*1/1 fl.*	*379,-*
Hacienda Monasterio, Crianza, Ribera del Duero 2018 - Øko.	*1/1 fl.*	*819,-*
Flor de Pingus, Peter Sisseck, Ribera del Duero 2016	*1/1 fl.*	*1700,-*
Protocolo Tinto Dominio Eguren, Castilla 2018	*1/1 fl.*	*289,-*

Vine på glas:

Hvid

Chardonnay, Californien	*79,-*
Riesling, Alsace	*99,-*
Chenin Blanc, Vouvray, Frankrig	*89,-*

Rosé

Pico Rosé, Spanien	*79,-*

Rød

Tempranillo, Spanien	*79,-*
Valpolicella Ripasso, Italien	*99,-*
Pinot Noir, Bourgogne, Frankrig	*109,-*

Restauranten anbefaler:

Riesling Trimbach, Alsace 2017

1/1 fl. 399,-

Valpolicella Ripasso Superiore, Ca'Vendri 2017

1/1 fl. 399,-

Spørg tjeneren efter kælderkort

Champagne/Mousserende

Champagne Dom Perignon, Vintage 2010, brut	*1/1 fl.*	*2299,-*
Champagne, Pierre Péters, Blanc de Blancs, brut	*1/1 fl.*	*789,-*
Champagne Pol Roger Reserve, brut	*1/1 fl.*	*819,-*
Champagne Pol Roger Vintage 2013, brut	*1/1 fl.*	*989,-*
Champagne Moët & Chandon, brut	*1/1 fl.*	*689,-*
Touraine Arnaud Laurent, Crémant de Loire, brut	*1/1 fl.*	*299,-*

Dessertvine

Solbærrom Oskar Davidsen	*1 glas*	*45,-*
Fonseca 10 års tawny, Port	*1 glas*	*65,-*

BALLEN HAVN Tlf. 86 59 10 72

Kære gæst. Ved travlhed kan det ikke forventes at regningen kan deles.

Ved betaling med kreditkort tillægges de til enhver tid gældende gebyrer.
When paying with credit card, we will forward the charges collected by your credit card company.

Samsø Posten Sommer 2021