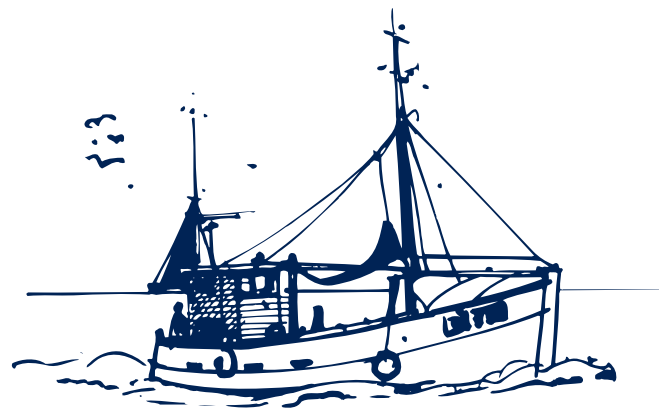
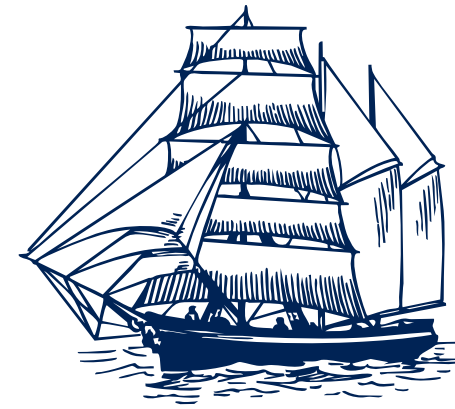




Restaurant Dokken • Ballen • Samsø



FROKOST

• KLASSIKERE •

Rødspætte 308,-

Pandestegt rødspætte med brunet smør, grillet citron, persille og nye Samsø kartofler

Pfanne gebratene Scholle mit brauner Butter, gegrillter Zitrone, Petersilie und neuen Samsø Kartoffeln.

Stjernesked 228,-

2 pandestegte fiskefileter, rejer, krebschaler, asparges og rød dressing, serveres på ristet brød

"Sternschnuppe" mit 2 pfannengebratenen Fischfilets, Garnelen, Krebse, Spargeln und rotem Dressing, serviert auf Toast

Håndpillede rejer 198,-

Håndpillede rejer på hjemmebagt foccacia brød, hummermayo, urter, grillet citron

Hand geschälte Garnelen auf hausgemachtem Focaccia, Hummer-Mayonnaise, Kräutern und gegrillter Zitrone

Burger 198,-

180 g. hakket oksekød, ost, bacon, grøn salat og tomat/løg chutney i brischoebolle, hertil pommes frites med aioli.

Fås også som vegetar!

180 g. Hackfleisch vom Rind, Käse, Speck, grüner Salat und Tomaten/Zwiebel-Chutney in einem Brischobrotchen, dazu Pommes frites mit Aioli.

Auch vegetarisch

Pommes Frites 60,-

Med aioli, ketchup og remoulade

• BØRNEMENU •

Fiskefilet 128,-

Fiskefilet med pommes frites, ketchup og remoulade

Fischfilet mit Pommes, Ketchup und Remoulade

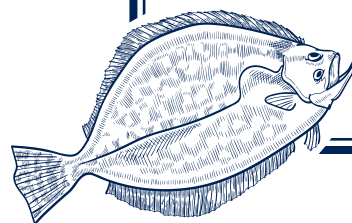
Frikadeller 128,-

3 stk. lune frikadeller med nye Samsø kartofler og persillesovs*

3 Stck. lauwarme Frikadellen mit neuen Samsø Kartoffeln* und Petersiliensauce

* Pommes frites kan også vælges

* Pommes frites auch möglich



• SMØRREBRØD •

Sol over Ballen

Mogens' røgede sild med rødøg og rå æggeblomme

Räucherstmatjes mit roten Zwiebeln und rohem Eigelb

Fiskefilet

Pandestegt fiskefilet med citron og hjemmelavet remoulade

Buttergebratene Fischfilets mit Zitrone und selbstgemachter Remoulade

Æg og rejer

Æg og rejer med hjemmerørt mayo og karse

Ei und Garnelen mit selbstgemachter Mayonnaise und Kresse

Kartoffelmad

Kartofler, friterede lög, hjemmerørt mayo og krydderurter

Kartoffeln, frittierte Zwiebeln, hausgemachter Mayonnaise und Kräuter

Hønsesalat

Hjemmelavet hønsesalat, bacon, ristede svampe og asparges

Hausgemachter Hähchensalat, Speck, gebratene Pilze und Spargel

Frit valg 128,-

2 stk 228,-

Kære gæst. Regningen kan desværre ikke deles.

HUSK SNAPSEN

Valnøddesnaps fra Samsø

Snaps lavet på valnødder fra Torup

Alborg taffel akvavit

Den klassiske kommenakvavit, krystalklar og karakterfuld

Aalborg dild akvavit

Den klassiske dild akvavit

Linie aquavit

Snapsen til alle aquavitnydere

O. P. Anderson

Den klassiske svenske aquavit

3 cl. fra kr. 40,-

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

• DET SØDE •

Pandekager 118,-

Hjemmelavede pandekager med vanille is, nøddecrumble og chokoladesauce

Hausgemachte Pfannkuchen mit Vanille Eis, Nuss-Crumble und Schokoladen-Soße

Gammeldags æblekage 88,-

Hjemmelavet gammeldags æblekage med nøddecrumble og flødeskum

Hausgemachter traditionelle Apfeldessert mit Nuss-Crumble und Schlagsahne

Citronfromage 88,-

Hjemmelavet citronfromage med flødeskum

Hausgemachter Citronenmousse mit Schlagsahne

Vanille is 68,-

3 kugler vanille is med flødeskum og chokoladesauce

3 Eiskugeln mit Waffeln, Schlagsahne und Schokoladen-Soße

Hjemmelavet kransekage 38,-

Hausgemachter-Marzipankuche

• KAFFEKORT •

Irish Coffee enkelt/dobbelt 75,-/90,-

Espresso 32,-/39,-

Americano 39,-

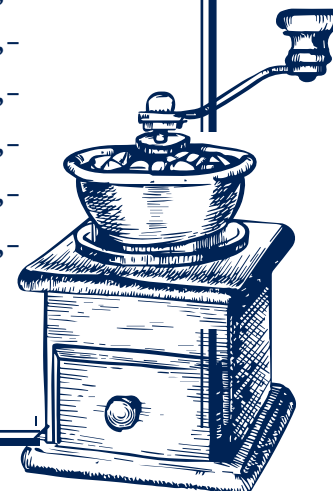
Cappuccino 49,-

Café Latte 49,-

Filterkaffe 35,-

Te 39,-

Vores kaffe er 100% økologisk
og fairtrade certificeret.





▪ FADØL ▪

Tuborg

Lille (0,25 l)	49,-
Stor (0,40 l)	75,-

Tuborg Classic

Lille (0,25 l)	51,-
Stor (0,40 l)	77,-

Grimbergen Double Ambrée, Blanc 1664, Yakima IPA

Lille (0,33 l)	69,-
Stor (0,50 l)	92,-

▪ SPECIALØL & FLASKEØL ▪

Dokkens egen øl fra Samsø - Lone af Ballen (0,33 l)	60,-
Half & Half (0,40 l)	75,-
Samsø Bryghus diverse (0,50 l)	90,-

Tuborg, Carlsberg, Guld Tuborg, Gl. Carlsberg Porter fra... 45,-	
Alkoholfri Classic 0,0%, Blanc 1664 0,0 %	
Brooklyn Lager 0,0% fra	45,-

▪ VAND ▪

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Lemon eller Danskvand

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

Carlsberg Kildevæld

Isvand - Pr. person

Danskvand Kande

Elderflower Dream Tuxen Brewing (100% Øko)

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

Samsø Æblemost

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

Rabarberbrus (Øko)

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

DRIKKEVARER

▪ RESTAURANTEN ANBEFALER ▪

Trimbach, Riesling, Alsace 2023 1/1 fl. 419,-	
Ca'Vendri, Valpolicella Ripasso Superiore 2022 1/1 fl. 399,-	

VINE PÅ GLAS

Bobler

Champagne, Bernard Remy Carte Blanche, NV Brut 89,-

Hvid

Keystone, Chardonnay, Californien 89,-	
Trimbach, Riesling, Alsace 109,-	
Guy Saget, Chenin Blanc, Loire 99,-	
Faiveley, Bourgogne Blanc 129,-	

Rosé

Pico de Aneto, Somontano 89,-

Rød

Dominio Eguren, Protocolo Tempranillo 89,-	
Ca'Vendri, Valpolicella Ripasso 109,-	
Faiveley, Pinot Noir, Bourgogne 129,-	
Famille Perrin, Côtes du Rhône 99,-	

▪ HYGGE PÅ GLAS ▪

Aperol Spritz Aperol, Blanc de Blancs, danskvand	85,-
Bobler Champagne, Bernard Remy, NV Brut	89,-
Hugo Blanc de Blancs, hyldeblomst, mynte, lime	95,-
Negroni Campari, Tanqueray Ten Gin, Vermouth Rosso	105,-

GIN & TONIC

Gordons Gin Schweppes Tonic	70,-
Sams Island "Myregin", Fever-Tree Mediterranean Tonic	125,-
Hendrick's Gin Fever-Tree Indian Tonic	95,-
Malfy Con Arancia Fever-Tree Tonic	95,-

▪ CHAMPAGNE/MOUSERENDE ▪

Bernard Remy Carte Blanche NV, brut	1/1 fl. 589,-
André Clouet Grande Reserve, NV, brut	1/1 fl. 789,-
Pol Roger Reserve brut	1/1 fl. 819,-
Pol Roger Vintage 2018, brut	1/1 fl. 1089,-
Pol Roger Rosé Vintage 2018, brut	1/1 fl. 1189,-
Dom Perignon Vintage 2015, brut	1/1 fl. 2299,-
Touraine Arnaud Laurent Crémant de Loire, brut	1/1 fl. 359,-

▪ HVIDVINE ▪

Trimbach Riesling, Alsace 2023	1/1 fl. 439,-
Trimbach Pinot Gris Reserve, Alsace 2018	1/1 fl. 469,-
Guy Saget Vouvray, Chenin Blanc, Pouilly-Sur-Loire 2024	1/1 fl. 339,-
Pascal Bouchard Chablis, Bourgogne 2024	1/1 fl. 499,-
Domaine Rion, Aligoté, Bourgogne 2024	1/1 fl. 499,-
Faiveley Bourgogne Blanc 2023	1/1 fl. 549,-
Vincent Girardin Puligny Montrachet, Bourgogne, 2022	1/1 fl. 1089,-
Rias Baixas Albarino, Spanien 2024	1/1 fl. 499,-
Rotes Tor Hirtzberger Grüner Veltliner, Wachau 2024	1/1 fl. 499,-
Astrolabe Sauvignon Blanc, Marlborough 2023	1/1 fl. 489,-
Keystone Chardonnay, Californien 2023	1/1 fl. 339,-
Dyrehøj Solaris Reserve, Røsnæs 2024	1/1 fl. 599,-

▪ ROSÉVINE ▪

Pico de Aneto Somontano 2024	1/1 fl. 339,-
Santa Sofia Bardolino Chiaretto Classico, Spanien 2023	Magnum 599,-

Famille Perrin Luberon 2025	1/1 fl. 419,-
Miraval Côtes de Provence 2024	1/1 fl. 489,-

▪ RØDVINE ▪

Jean Loron Beaujolais Villages 2023	1/1 fl. 349,-
Famille Perrin Côtes du Rhône Reserve 2023	1/1 fl. 399,-
Gevrey Chambertin Aux Echezeaux, Bryczek 2022	1/1 fl. 869,-
Faiveley Pinot Noir, Bourgogne 2022	1/1 fl. 549,-
Knipser "Kalkmergel", Spätburgunder Spätlese, Pfalz, 2022	1/1 fl. 479,-
Sebastiani Zinfandel, Sonoma Valley, Californien 2022	1/1 fl. 389,-
Hacienda Monasterio Crianza Ribera del Duero 2022. Øko.	1/1 fl. 849,-
Dominio Eguren Protocolo Tinto, Tempranillo, Castilla 2023, Øko	1/1 fl. 339,-
Flor de Pingus, Peter Sisseck Ribera del Duero 2022	1/1 fl. 1589,-
Belezzza Nebbiolo, Barbaresco, Piemonte 2022	1/1 fl. 439,-
Ca'Vendri Valpolicella Ripasso Superiore 2022	1/1 fl. 429,-