

# ROCCA

800°C

## Vorspeisen

---

Maronensuppe   Geräucherte Entenbrust   Cranberry	14
 Bruschetta   Cherrytomaten   Knoblauch   Basilikum	9
 Frischkäsemousse   Wildkräuter   Kräuter Pesto   Roggen	12
Rapunzelsalat   Ibérico-Schinken   Croûtons   Walnuss	12
 Rote Beete Carpaccio   Frisée   Ziegenkäse   Walnuss   Orange	16
Tatar vom Rind   Rucola   Kapernäpfel   Parmesan	18
Gegrillter Oktopus   Schwarzwurzelpüree   Konfierte Tomaten   Kresse   Limette Chili   Lila Kartoffelchips	18
„Black Tiger“ Garnelen   Geröstete Knoblauch Mayo   Pimientos   Cherrytomaten	19
	½ Dutzend
	1 Dutzend
 Eingelegte Kalamata Oliven (im Sud gereift)   Datteln	16
Paprika - Olivencreme   Brotchips	



## Salat

---

 Wildkräutersalat	10
-  karamellisierte Ziegenkäse & Walnüsse	16
- Drei „Black Tiger“ Garnelen	19
- Rindfleischstreifen	22


## Risotto & Pasta

---

 Steinpilz-Risotto   Rucola   Parmesan	26
- Drei „Black Tiger“ Garnelen	35
- Flanksteak	40
 Spaghetti   Frisch Gehobelte Trüffel   Trüffelöl   Parmesan Späne	24
- Drei „Black Tiger“ Garnelen	33
- Flanksteak	38

## Burger

---

Argentinisches Premium Black Angus Burgerpatty ca. 180g Brioche   Rucola   Rote Zwiebeln   Parmesan   Coleslaw   Steakhouse Pommes	25
 VEGGIE „Burger“   Brioche   Erbsen Patty   Minze   Avocado Creme Mango-Chili Chutney   Steakhouse Pommes	25

## Fisch

---

Lachssteak   Kürbis   Kirsche   Rote Zwiebel   Lila Kartoffel   Kirsch – Gin Lack	25
---	----

## Geschmortes

---

Geschmorte Ochsenbäckchen   Geröstetes Baguette   Rucola   Sellerie Stroh	28
---	----

# ROCCA

800°C

## Prime Beef Steaks aus dem 800 °C Grill

Die dunkle Kruste der Steaks: Gegrillt werden unsere Steaks in einem aus den USA importierten Spezialofen von Southbend, der das Fleisch bei 800°C schockerhitzt. Dadurch behalten die Steaks Ihren Saft im Inneren & lässt das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte, aber dunkle Kruste je nach Garstufe entsteht.

### Alle Steaks werden mit Rotwein-Schalottensauce serviert.

<b>Argentinisches Premium Black Angus Beef:</b>	<b>200 g</b>	<b>300 g</b>	<b>400 g</b>
Reifezeit 5-6 Wochen Tiefrote Farbe   Fest   Saftig Im Geschmack   120 Tage Maisfütterung			
Roastbeef	Fein Marmoriert   mit leichtem Fettrand	32	46
Entrecôte	Zwischenrippenstück   Marmoriert	36	45
Filet	Zartes   Fettarmes Stück aus der Lende	38	72
<b>Chateaubriand</b>	Doppellendenstück aus dem Kopf des Rinderfilets	ca. <b>800 g</b>	120

<b>U.S. Amerikanisches Black Angus Beef:</b>	<b>200 g</b>	<b>300 g</b>	<b>400 g</b>
Reifezeit 7-8 Wochen 8 Monate Freilaufend In Der Natur   Ausgeprägte Marmorierung   Zart 150 Tage Maismischfütterung			
Roastbeef	Fein Marmoriert   mit leichtem Fettrand	58	75
Ribeye	Zwischenrippenstück   Grob Marmoriert	62	81
Filet	Zartes   Fettarmes Stück Aus Der Lende	55	95
T - Bone		<b>600 g</b>	82
<b>Chateaubriand</b>	Doppellendenstück Aus Dem Kopf Des Rinderfilets	ca. <b>800 g</b>	189

### Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!

Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well
(Im Kern roh)	(Im Kern leicht roh)	(Im Kern rosa)	(Fast durchgebraten)
Bis zu 40°C	Bis zu 45 °C	Bis zu 50°C	Bis zu 60 °C
Steaks ab 400 g, welche als Medium Well bestellt werden, werden im Butterfly Cut gegrillt!			

## Saucen | Buttersaucen

✓ BBQ	2	✓ Grüne Pfeffersauce	2	✓ Sauce Béarnaise	2
✓ Trüffelbutter	3	✓ Kräuterbutter	2		

## Beilagen zu den Steaks

🌱 Portion Rosmarinkartoffeln zum Steak	0	🌱 Grüner Spargel	8,5
✓ Gegrilltes Baguette mit Knoblauch	5	🌱 Pimientos	9
🌱 Schmorzwiebeln	5	✓ Pilz Ragout	10
✓ Gemischter Salat	6	✓ Kartoffelpüree	7
🌱 Mediterranes Gemüse	6	✓ Getrüffeltes Kartoffelpüree	10
✓ Coleslaw	7	🌱 Getrüffelte Steakhouse Pommes	11
✓ Frischer Blattspinat   Cashewkerne   Chili	7	🌱 Steakhouse Pommes	
🌱 Grüne Bohnen	7	Knoblauch   Peperoni   Basilikum	9

Beilagen-Mix ab 2 Personen p.P. 12

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Gerne reicht Ihnen unser Servicepersonal auf Wunsch unsere separate Allergienkarte.

🌱 Vegan | ✓ Vegetarisch