

Mittagskarte

Montag – Freitag von 12:00 - 16:00 Uhr (Lunch Menu | Monday - Friday 12:00 - 4:00 PM)

Schneller Teller

3 Gang Menü | Serviert auf einem Teller

Vorspeise des Tages

Fisch - 28

Lachs
Spinat | Kartoffelpüree

Prime Beef Steak – 30

Argentinisches Roastbeef
Gemüse | Rosmarinkartoffeln

✓ Vegetarisch - 25

Tomaten-Rucola
Risotto

Dessert des Tages

Vorspeisen

Suppe des Tages	6
🌱 Bruschetta Cherrytomaten Knoblauch Basilikum Rucola	8
Irishes Rinder Carpaccio Rucola Parmesan Kapernäpfel Zitrone	12
Rinder-Tataki „Asia Style“ Wakame Salat Sesam Soja	14
Lachstatar Frisée Dill Crème Fraîche Limettendressing	16
„Black Tiger“ Garnelen Geröstete Knoblauch Mayo Pimientos Cherrytomaten	
	½ Dutzend 19
	1 Dutzend 37

Salate

✓ Wildkräutersalat Ziegenkäse Walnüsse Tomaten	14
Caesar Salad Getrocknete Tomaten Croutons Parmesan	10
Wahlweise gerne mit:	
Drei „Black Tiger“ Garnelen	+ 9
Rindfleischstreifen	+ 5

Pasta & Risotto

✓ Spaghetti Frisch Gehobelter Trüffel Trüffelöl Parmesan Späne	24
Penne Bolognese	14
✓ Spaghetti A.O.P. Knoblauch Olivenöl Chili	12
✓ Tomaten-Rucola Risotto Parmesan	16
Wahlweise gerne mit:	
Drei „Black Tiger“ Garnelen	+ 9
Rindfleischstreifen	+ 5

Fleisch & Fisch

Prime Beef Burger Argentinisches Black Angus Burgerpatty ca. 180g Coleslaw Steakhouse Pommes Brioche Rucola Rote Zwiebeln Parmesan Burger Sauce	25
Zander Grillgemüse Rosmarinkartoffeln	15
U.S. Flanksteak ca. 150g Steakhouse Pommes Kleiner gemischter Salat	16

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.

Argentinisches Premium Black Angus Beef:	200 g	300 g	400 g
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	54	72
Chateaubriand Doppellendenstück aus dem Kopf des Rinderfilets		ca. 800 g	120

U.S. Amerikanisches Black Angus Beef:	200 g	300 g	400 g
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	75	95
T - Bone		600 g	82
Chateaubriand Doppellendenstück Aus Dem Kopf Des Rinderfilets		ca. 800 g	189

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!
Steaks ab 400g benötigen eine Grillzeit von ca. 10 bis 20 Minuten

Saucen | Buttersaucen

✓ BBQ 2	✓ Kräuterbutter 2	✓ Trüffelbutter 3	Rotwein-Jus 3
---------	-------------------	-------------------	---------------

Beilagen zu den Steaks

Portion Rosmarinkartoffeln zum Steak	0	Frischer Blattspinat Cashewkerne Chili	7
Gegrilltes Baguette mit Knoblauch	5	Grüner Spargel	8,5
Gemischter Salat	6	Steakhouse Pommes	9
Mediterranes Gemüse	6	mit Knoblauch Peperoni Basilikum	
Coleslaw	7	Getrüffelte Steakhouse Pommes	11

Dessert

Crème Brûlée Apfel Chutney Zimt Bratapfelsorbet	12
Schokoladen Brownie Crumble Kirsch Eis	10
Cheesecake „Neu Interpretiert“ im Glas Spekulatius Zimt Apfel Calvados	14
Eine Kugel Sorbet	2,5
Eine Kugel Eis	3

Sprechen Sie uns gerne auf die aktuelle Sorbet/Eis Auswahl an.