

ROCCA

800°C

Vorspeisen

Kichererbsensuppe Merguez <i>Chickpea Soup Merguez</i>	14
 Bruschetta Cherrytomaten Knoblauch Basilikum <i>Bruschetta Cherry Tomatoes Garlic Basil</i>	12
 Eingelegte Kalamata Oliven (im Sud gereift) Datteln Aioli Brotchips <i>Marinated Kalamata Olives Dates Aioli Bread Chips</i>	16
Vitello Tonnato Kalb Thunfischsauce Kapern Rucola Confierte Tomaten <i>Vitello Tonnato Veal Tuna Sauce Capers Arugula Confit Tomatoes</i>	18
Thunfisch Tatar Chili Sesam Soja Ingwer Koriander Avocado <i>Tuna Tartare Chili Sesame Soy Ginger Cilantro Avocado</i>	18
Oktopus Carpaccio Frisée Limette Yuzu Tomatenmarmelade Eingelegte Zitrone <i>Octopus Carpaccio Frisée Lime Yuzu Tomato Jam Preserved Lemon</i>	18
Tatar vom Rind Rucola Kapernäpfel Parmesan <i>Beef Tartare Arugula Capers Parmesan Cheese</i>	18
„Black Tiger“ Garnelen Knoblauch Mayo Pimientos Cherrytomaten <i>„Black Tiger“ Prawns Garlic Mayo Pimientos Cherry Tomatoes</i>	6 Stück 20 12 Stück 38

Salate

 Wildkräutersalat Tomaten <i>Wild Herb Salad Tomatoes</i>	12
-  karamellisierte Ziegenkäse & Walnüsse <i>caramelized Goat Cheese & Walnuts</i>	+ 5
- Drei „Black Tiger“ Garnelen <i>Three „Black Tiger“ Prawns</i>	+ 12
- Rindfleischstreifen <i>Beef Stripes</i>	+ 12
Caesar Salad Kapernäpfel Parmesan Sardellen Croûtons <i>Caesar Salad Capers Parmesan Cheese Anchovies Croutons</i>	14
- gegrilltes Baguette mit Knoblauch <i>Grilled Baguette with Garlic</i>	+ 3
- Rindfleischstreifen <i>Beef Stripes</i>	+ 12
Rucola Salat Bresaola Parmesan Croûtons Cherrytomaten <i>Arugula Salad Bresaola Parmesan Cheese Croutons Cherry Tomatoes</i>	16

Risotto & Pasta

 Limetten-Risotto Rucola Parmesan Tomaten <i>Lime Risotto Arugula Parmesan Cheese Tomatoes</i>	16
 Spaghetti frisch gehobelter Trüffel Trüffelöl Parmesan Späne <i>Spaghetti freshly shaved Truffle Truffle Oil Parmesan Shavings</i>	24
Wahlweise mit: <i>Optionally with:</i>	
- Drei „Black Tiger“ Garnelen <i>Three „Black Tiger“ Prawns</i>	+ 12
- Flanksteak <i>Flank Steak</i>	+ 14

Burger

Prime Beef Burger Burger Patty ca. 180g Brioche Rucola Rote Zwiebeln Tomaten Parmesan Steakhouse Pommies <i>Prime Beef Burger Burger Patty ca. 180g Brioche Arugula Red Onions Tomatoes Parmesan Steakhouse Fries</i>	26
 VEGGIE „Burger“ Brioche Erbsen Patty Minze Avocado Creme Mango-Chili Chutney Steakhouse Pommies <i>VEGGIE „Burger“ Brioche Pea Patty Mint Avocado Cream Mango-Chili Chutney Steakhouse Fries</i>	26

Fisch

Lachssteak Wildkräutersalat Schnittlauch Püree Yuzu Perlen <i>Salmon Steak Wild Herb Salad Chive Puree Yuzu Pearls</i>	27
Thunfischsteak Limonen-Pastinaken Püree Wild Brokkoli Balsamico-Rotwein Perlen <i>Tuna Steak Lime-Parship Puree Wild Broccoli Balsamic-Red Wine Pearls</i>	39

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

 Vegan |  Vegetarisch

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, dunkle Kruste entsteht.

Alle Steaks werden mit Rotwein-Schalottensauce serviert | All steaks are served with red wine shallot sauce

Argentinisches Premium Black Angus Beef:		200 g	300 g	400 g
Reifezeit 5-6 Wochen Tiefrote Farbe Fest Saftig Im Geschmack 120 Tage Maisfütterung Maturing time 5-6 weeks Deep red color Feast Juicy in the taste 120 Days of corn feeding				
Roastbeef <i>Striploin</i>	Fein Marmoriert mit leichtem Fettrand <i>Fine marbled With Tender Fat Strip</i>		32	46
Entrecôte <i>Entrecôte</i>	Zwischenrippenstück Marmoriert <i>Piece of between the Ribs Marbled</i>		36	45
Filet <i>Tenderloin</i>	Zartes Fettarmes Stück aus der Lende <i>Tender A Low-Fat Piece from the Loin</i>	38	54	72
Chateaubriand <i>Chateaubriand</i>	Doppellendenstück aus dem Kopf des Rinderfilets <i>Double Sirloin Steak from the Head of the Filet</i>		ca. 800 g	120

U.S. Amerikanisches Black Angus Beef:		200 g	300 g	400 g
Reifezeit 7-8 Wochen Ausgeprägte Marmorierung 150 Tage Maismischfütterung Maturity time 7-8 weeks Distinct Marbling Tender 150 days cornmeal feeding				
Roastbeef <i>Striploin</i>	Fein Marmoriert mit leichtem Fettrand <i>Fine marbled With Tender Fat Strip</i>		58	75
Ribeye <i>Ribeye</i>	Zwischenrippenstück Grob Marmoriert <i>Piece of between the ribs Strongly Marbled</i>		62	81
Filet <i>Tenderloin</i>	Zartes Fettarmes Stück Aus Der Lende <i>Tender A Low-Fat Piece from the Loin</i>	55	75	95
T - Bone			600 g	82
Chateaubriand <i>Chateaubriand</i>	Doppellendenstück Aus Dem Kopf Des Rinderfilets <i>Double Sirloin Steak from the head of the Filet</i>		ca. 800 g	189

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht | All weights are based on the gross weight
Steaks ab Medium Well werden im Butterfly Cut gegrillt | Steaks from Medium Well will be grilled with Butterfly Cut

Saucen | Buttersaucen

BBQ <i>BBQ</i>	3	Grüne Pfeffersauce <i>Green Pepper Sauce</i>	3	Sauce Béarnaise <i>Sauce Béarnaise</i>	3
Trüffelbutter <i>Truffle Butter</i>	4	Kräuterbutter <i>Herb Butter</i>	3		

Beilagen zu den Steaks

Portion Rosmarinkartoffeln zum Steak <i>Portion of Rosemary Potatoes to Steak</i>	0	Grüner Spargel <i>Green Asparagus</i>	8,5
Gegrilltes Baguette mit Knoblauch <i>Grilled Baguette with Garlic</i>	5	Pimientos <i>Pimentos</i>	9
Schmorzwiebeln <i>Braised Onions</i>	5	Kartoffelpüree <i>Mashed Potatoes</i>	7
Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	6	Getrüffeltes Kartoffelpüree <i>Truffled Mashed Potatoes</i>	10
Mediterranes Gemüse <i>Mediterranean Vegetables</i>	6	Getrüffelte Steakhouse Pommes <i>Truffled Steakhouse Fries</i>	11
Blattspinat Cashew Chili Knoblauch <i>Leaf Spinach Cashew Nuts Chili Garlic</i>	7	Steakhouse Pommes Knoblauch Basilikum Pepperoni <i>Steakhouse Fries Garlic Basil Peppers</i>	9
Grüne Bohnen <i>Green Beans</i>	7	Beilagen-Mix ab 2 Personen <i>Mixed Side Dishes as of 2 Persons</i>	p.P. 15

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