

# ROCCA

800°C

## Vorspeisen

 Eingelegte Kalamata Oliven <small>im Sud gereift</small>   Datteln   Knoblauch Mayo   Brotchips 16 <i>Marinated Kalamata Olives   Dates   Garlic Mayo   Bread Chips</i>
 Bruschetta   Cherrytomaten   Knoblauch   Basilikum 12 <i>Bruschetta   Cherry Tomatoes   Garlic   Basil</i>
 Burrata   Rucola   Pesto   Cherrytomaten 15 <i>Burrata   Arugula   Pesto   Cherry Tomatoes</i>
Vitello Tonnato   Kalb   Thunfischsauce   Kapern   Rucola   Confierte Tomaten 18 <i>Vitello Tonnato   Veal   Tuna Sauce   Capers   Arugula   Confit Tomatoes</i>
Thunfisch Tatar   Chili   Sesam   Soja   Ingwer   Koriander   Avocado 18 <i>Tuna Tartare   Chili   Sesame   Soy   Ginger   Cilantro   Avocado</i>
Oktopus Carpaccio   Frisée   Limette   Yuzu   Tomatenmarmelade   Eingelegte Zitrone 18 <i>Octopus Carpaccio   Frisée   Lime   Yuzu   Tomato Jam   Preserved Lemon</i>
Tatar vom Rind   Rucola   Kapernäpfel   Parmesan 18 <i>Beef Tartare   Arugula   Capers   Parmesan</i>
„Black Tiger“ Garnelen   Knoblauch Mayo   Pimientos   Cherrytomaten 6 Stück 20 12 Stück 38 <i>„Black Tiger“ Prawns   Garlic Mayo   Pimientos   Cherry Tomatoes</i>

## Salate

 Wildkräutersalat   Cherrytomaten   Orangen-Ahorn-Dressing 12 <i>Wild Herb Salad   Cherry Tomatoes   Orange-Maple Dressing</i>
Caesar Salad   Kapernäpfel   Parmesan   Sardellen   Croûtons 14 <i>Caesar Salad   Capers   Parmesan Cheese   Anchovies   Croutons</i>
Salate wahlweise mit   <i>Salads optionally with:</i>
-  gegrilltes Baguette mit Knoblauch   <i>Gilled Baguette with Garlic</i> + 3
-  karamellisierte Ziegenkäse & Walnüsse   <i>caramelized Goat Cheese &amp; Walnuts</i> + 5
- Drei „Black Tiger“ Garnelen   <i>Three „Black Tiger“ Prawns</i> + 12
- Rindfleischstreifen   <i>Beef Stripes</i> + 12

## Risotto & Pasta

 Spargel-Risotto   Grüner Spargel   Parmesan   Cherrytomaten 20 <i>Asparagus Risotto   Green Asparagus   Parmesan   Cherry Tomatoes</i>
Tagliatelle   Lachs   Limetten-Wodkasauce 22 <i>Tagliatelle   Salmon   Lime Vodka Sauce</i>
 Tagliatelle   frisch gehobelter Trüffel   Trüffelöl   Parmesan Späne 25 <i>Tagliatelle   freshly shaved Truffle   Truffle Oil   Parmesan Shavings</i>
Hauptgänge wahlweise mit   <i>Main Courses 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 Pommes 26 <i>Prime Beef Burger   Burger Patty ca. 180g   Brioche   Arugula   Red Onions   Tomatoes   Parmesan   Steakhouse Fries</i>
 VEGGIE „Burger“   Brioche   Erbsen Patty   Minze   Avocado Creme Mango-Chili Chutney   Steakhouse Pommes 26 <i>VEGGIE „Burger“   Brioche   Pea Patty   Mint   Avocado Cream   Mango-Chili Chutney   Steakhouse Fries</i>

## Fisch

Gegrilltes Lachssteak   Süßkartoffel-Mouseline   Wildkräutersalat 28 <i>Grilled Salmon Steak   Sweet Potato Mouseline   Wild Herb Salad</i>
Thunfischsteak   Halb Roh   7-Pfefferkruste   Süßkartoffel-Mouseline   Wildkräutersalat 38 <i>Tuna Steak   Medium Rare   7-Pepper Crust   Sweet Potato Mouseline   Wild Herb Salad</i>

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 Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse und Rotwein-Schalottensauce serviert  
*All steaks are served with rosemary potatoes, seasonal vegetables, and red wine shallot sauce*

<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 <i>Maturing time 5-6 weeks   Deep red color   Feast   Juicy in the taste   120 Days of corn feeding</i>				
Roastbeef <i>Striploin</i>	Fein Marmoriert   mit leichtem Fettrand <i>Fine marbled   With Tender Fat Strip</i>		38	46
Entrecôte <i>Entrecôte</i>	Zwischenrippenstück   Marmoriert <i>Piece of between the Ribs   Marbled</i>		42	50
Filet <i>Tenderloin</i>	Zartes   Fettarmes Stück aus der Lende <i>Tender   A Low-Fat Piece from the Loin</i>	44	60	
<b>Chateaubriand</b> <i>Chateaubriand</i>	Doppellendenstück aus dem Kopf des Rinderfilets <i>Double Sirloin Steak from the Head of the Filet</i>		ca. <b>800 g</b>	126

<b>U.S. Amerikanisches Black Angus Beef:</b>		<b>200 g</b>	<b>300 g</b>	<b>400 g</b>
Reifezeit 7-8 Wochen   Ausgeprägte Marmorierung   150 Tage Maismischfütterung <i>Maturing time 7-8 weeks   Distinct Marbling   Tender   150 days cornmeal feeding</i>				
Flanksteak <i>Flank Steak</i>			46	
Ribeye <i>Ribeye</i>	Zwischenrippenstück   Grob Marmoriert <i>Piece of between the ribs   Strongly Marbled</i>		68	87
Filet <i>Tenderloin</i>	Zartes   Fettarmes Stück Aus Der Lende <i>Tender   A Low-Fat Piece from the Loin</i>	61	81	
T-Bone <i>T-Bone</i>	Roastbeef   Filet <i>Striploin   Tenderloin</i>		ca. <b>600 g</b>	88
Tomahawk <i>Tomahawk</i>	Rippenknochen   Ribeye <i>Rib Bones   Ribeye</i>		ca. <b>1000 g</b>	175
<b>Chateaubriand</b> <i>Chateaubriand</i>	Doppellendenstück Aus Dem Kopf Des Rinderfilets <i>Double Sirloin Steak from the head of the Filet</i>		ca. <b>800 g</b>	195

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

Gegrilltes Baguette mit Knoblauch <i>Grilled Baguette with Garlic</i>	5	Grüner Spargel <i>Green Asparagus</i>	8,5
Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	6	Getrüffelte Steakhouse Pommes <i>Truffled Steakhouse Fries</i>	11
Blattspinat   Cashew   Chili   Knoblauch <i>Leaf Spinach   Cashew Nuts   Chilli   Garlic</i>	7	Steakhouse Pommes Knoblauch   Basilikum   Pepperoni <i>Steakhouse Fries Garlic   Basil   Peppers</i>	9
Beilagen-Mix ab 2 Personen <i>Mixed Side Dishes as of 2 Persons</i>	pro Person 15		

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