

ROCCA

800°C

Vorspeisen

Small | Normal

 Bruschetta Kirschtomaten Knoblauch Basilikum <i>Bruschetta Cherrytomatoes Garlic Basil</i>	7 / 11
 Eingelegte Kalamata Oliven <small>im Sud gereift</small> Datteln Paprika Creme Brotchips <i>Marinated Kalamata Olives Dates Paprika cream Bread Chips</i>	8 / 12
Oktopus Carpaccio Frisée Limette Yuzu Tomatenmarmelade Eingelegte Zitrone <i>Octopus Carpaccio Frisée Lime Yuzu Tomato Jam Preserved Lemon</i>	18
Gegrillter Oktopus Hummus gebratene Austernpilze <i>Grilled Octopus Hummus Fried Oyster Mushrooms</i>	11 / 19
Thunfischtatar Koriander Chili Sesam Ingwer Kokos-Teriyaki Sauce <i>Tuna Tartare Coriander Chili Sesame Ginger Coconut-Teriyaki Sauce</i>	14 / 22
„Black Tiger“ Garnelen 6/8 Knoblauch Mayo Pimientos Kirschtomaten <i>„Black Tiger“ Prawns 6/8 Garlic Mayo Pimientos Cherry Tomatoes</i>	2 Stück 8 4 Stück 16 Jede weitere 4

Salate

Small | Normal

 Wildkräutersalat Kirschtomaten Orangen-Ahorn-Dressing <i>Wild Herb Salad Cherrytomatoes Orange-Maple Dressing</i>	8 / 12
Caesar Salad Brotchip Kapernäpfel getrocknete Tomaten Parmesan <i>Caesar Salad Bread Chip Caper Apples Dried Tomatoes Parmesan</i>	9 / 16
wahlweise mit <i>optionally with:</i>	
-  karamellierter Ziegenkäse <i>Caramelized Goat Cheese</i>	+ 3 / 5
- „Black Tiger“ Garnelen 6/8 <i>„Black Tiger“ Prawns 6/8</i>	Stück + 4
- Marinierte Hähnchenbrust <i>Marinated Chicken Breast</i>	+ 4 / 8
- Rindfleischstreifen <i>Beef Stripes</i>	+ 5 / 10

Risotto & Pasta

Small | Normal

 Spaghetti AOP <i>Spaghetti AOP</i>	9 / 16
 Penne all' Arrabbiata <i>Penne all'Arrabbiata</i>	9 / 18
 Tagliatelle frisch gehobelter Trüffel Trüffelöl Parmesan Späne <i>Tagliatelle Freshly Sliced Truffle Truffle Oil Sliced Parmesan</i>	14 / 26
 Spargel Risotto Kirschtomaten Grüner Pfeffer Parmesan <i>Asparagus Risotto Cherrytomatoes Green Pepper Parmesan</i>	12 / 20
 Edelpilz Risotto Kirschtomaten Rucola Parmesan <i>Mushroom Risotto Cherrytomatoes Rocket Salad Parmesan</i>	12 / 22
wahlweise mit <i>optionally with:</i>	
- „Black Tiger“ Garnelen 6/8 <i>„Black Tiger“ Prawns 6/8</i>	Stück + 4
- Rindfleischstreifen <i>Beef Stripes</i>	+ 12

Fisch

Small | Normal

Fish and Chips Kabeljau im Panko Mantel Gurkensalat Dip <i>Fish and Chips Cod in Panko Coating Cucumber Salad Dip</i>	16 / 24
Gebratenes Lachssteak Limetten-Pastinaken-Creme Brokkoli <i>Fried Salmon Steak Lime Parsnip Cream Broccoli</i>	28
Gebratenes Thunfischsteak Limetten-Pastinaken-Creme Brokkoli <i>Fried Tuna Steak Lime Parsnip Cream Broccoli</i>	35
„Black Tiger“ Garnelen 6/8 Knoblauch Mayo Pimientos Kirschtomaten <i>„Black Tiger“ Prawns 6/8 Garlic Mayo Pimientos Cherrytomatoes</i>	7 Stück 27

ROCCA

800°C

Small | Normal

Uruguay Black Angus Beef:

	200g	300g	400g
Roastbeef <i>Striploin</i>	32	40	
Entrecôte <i>Entrecôte</i>	34	46	
Filet <i>Tenderloin</i>	35	51	

Chateaubriand ca. 800 g 126

Argentinisches Black Angus Beef:

	200g	300g	400g
Roastbeef <i>Striploin</i>	36	46	
Entrecôte <i>Entrecôte</i>	38	50	
Filet <i>Tenderloin</i>	38	55	

Chateaubriand ca. 800 g 136

US Black Angus Beef:

	200g	300g	400g
Ribeye <i>Ribeye</i>	60	78	
Filet (Köpfe) <i>Fillet Heads</i>	42	56	

Chateaubriand ca. 800 g 139

Alle Steaks werden mit Rosmarinkartoffeln und Rotwein-Schalotten Sauce serviert
All steaks are served with rosemary potatoes, and red wine shallot sauce

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*

Beilagen

Beilagen-Mix ab 2 Personen <i>Mixed Side Dishes as of 2 Persons</i>	15
Grüner Spargel <i>Green Asparagus</i>	9
Gebratene Pilze <i>Fried Mushrooms</i>	9
Kartoffelpüree <i>Mashed Potatoes</i>	7
Gegrilltes Baguette mit Knoblauch <i>Grilled Baguette with Garlic</i>	5
Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	6
Mediterranes Gemüse <i>Mediterranean Vegetables</i>	7
Blattspinat <i>Leaf Spinach</i>	7
Getrübete Steakhouse Pommes <i>Truffled Steakhouse Fries</i>	11
Getrübetes Kartoffelpüree <i>Truffled Mashed Potatoes</i>	10
Steakhouse Pommes <i>Steakhouse Fries</i> Knoblauch Basilikum Peppernoni <i>Garlic Basil Peppers</i>	9
Brokkoli <i>Broccoli</i>	6
Brot mit Dip <i>Bread with Dip</i>	3,5

Spare Ribs | Coleslaw | BBQ 15 / 24
Steakhouse Pommes
Spare Ribs | Coleslaw | BBQ | Steakhouse Fries

Burger

Prime Beef Burger	26
Brioche Rucola Rote Zwiebeln Tomaten Parmesan Steakhouse Pommes <i>Prime Beef Burger Brioche Rocket Salad Red Onions Tomatoes Parmesan Steakhouse Fries</i>	
VEGGIE „Burger“	22
Brioche Erbsen Patty Avocado Creme Mango-Chili Chutney Steakhouse Pommes <i>VEGGIE "Burger" Brioche Pea Patty Avocado Cream Mango Chilli Chutney Steakhouse Fries</i>	
Chicken Burger	24
Brioche Avocado Creme Rucola Mango-Chili Chutney Steakhouse Pommes <i>Chicken Burger Brioche Avocado Cream Rocket Salad Mango Chilli Chutney Steakhouse Fries</i>	
Thunfisch Burger	26
Brioche Avocado Creme Sesam Mayo Rucola Tomaten Steakhouse Pommes <i>Tuna Burger Brioche Avocado Cream Sesame Mayo Rocket Salad Tomatoes Steakhouse Fries</i>	

Prime Beef Trüffel Burger 35
Brioche | Rucola | Tomaten | Zwiebeln
Trüffel-Mayo | Gehobelter Trüffel
Steakhouse Pommes
*Prime Beef Truffle Burger | Brioche | Rocket Salad
Tomatoes | Onions | Truffle Mayo | Shaved Truffle
Steakhouse Fries*

Saucen

Mayo	2
Mayo	
BBQ	3
BBQ	
Grüne Pfeffersauce	3
<i>Green Pepper Sauce</i>	
Sauce Béarnaise	4
<i>Sauce Béarnaise</i>	
Trüffel-Mayo	4
<i>Truffle Mayo</i>	
Kräuterbutter	3
<i>Herb Butter</i>	
Trüffelbutter	4
<i>Truffle Butter</i>	

Dessert

Sorbetvariation	7,5
<i>Sorbet Variation</i>	
Eisvariation	9
<i>Ice Cream Variation</i>	
Crème Catalan Zitronengras-Sorbet	10
<i>Crème Catalan Lemongrass Sorbet</i>	
Mousse au Chocolat	10
<i>Chocolate Mousse</i>	
Himbeer Tiramisu	12
<i>Raspberry Tiramisu</i>	
Käsevariation Trauben Brot Feigen	16
<i>Cheese Variation Grapes Bread Figs</i>	

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

 Vegan |  Vegetarisch