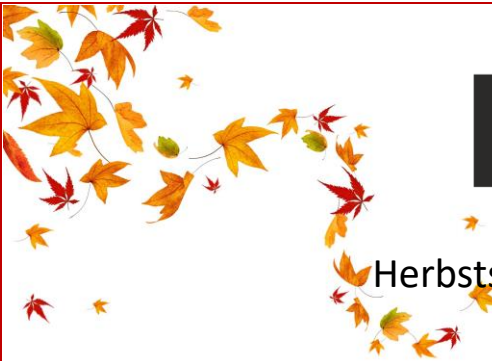




BOCK's

Herbstspezialitäten | Autumn Specialities

Suppe | Soup

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

9,50 €

Gebackener Kürbis | Crème Fraîche | Honig-Croûtons

Cream of Hokkaido Pumpkin Soup

Baked Pumpkin | Crème Fraîche | Honey Croûtons



Vorspeise | Starters

Geräucherte Entenbrust

12,50 €

Feldsalat | Calvados-Äpfel | Karamellisierte Walnüsse | Cranberry-Vinaigrette

Smoked Duck Breast

Lamb's Lettuce | Calvados Apples | Caramelized Walnuts | Cranberry Vinaigrette



Hauptsache | Main Course

Roulade vom Weideochsen

28,00 €

Speck | Essiggurken | Gemüsezwiebeln | Portweinsauce | Glasierter Apfel-Rotkohl
Kartoffelklöße | Butterschmelz

Rolled Pasture-Raised Ox Beef

Bacon | Pickled Gherkins | Sweet Onions | Port Wine Sauce
Glazed Apple Red Cabbage | Potato Dumplings | Brown Butter



Buntes Rüben-Risotto



18,50 €

3erlei Rüben | Carnaroli-Reis | Rauke | Süß – saure Radieschen | Grana Padano

Risotto of Colorful Beets

Trio of Beets | Carnaroli Rice | Arugula | Sweet & Sour Radishes | Grana Padano



Herbstliche Pappardelle



19,00 €

Sautierter Kürbis | Kürbis-Sauce | Geröstete Kürbiskerne | Datteln
Cottage Cheese | Granatapfelkerne

Autumn Pappardelle

Sautéed Pumpkin | Pumpkin Sauce | Roasted Seeds | Dates
Cottage Cheese | Pomegranate



Nachspeise | Dessert

Kürbis-Creme Brûlée

10,50 €

Weißes Schokoladen-Parfait | Vanille-Brombeeren-Ragout
White Chocolate Parfait | Vanilla & Blackberry Ragout



Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.
Service and tax are included.