

BOCK's

Empfehlungen | Recommendation

Gültig vom 09.11. – 14.11.

Vorspeise | Appetizer

Carpaccio vom Weideochsen | *Carpaccio of pasture-raised beef*   € 14,00
Schalotten | Rauke | Olivenöl | Grana Padano | Pesto Rosso
Shallots | Arugula | Olive oil | Grana Padano cheese | Pesto rosso

Gegrillter Pulpo | *Grilled octopus*   € 16,00
Lauwarmer Süßkartoffelstampf | Knoblauch – Vanillesud
Warm sweet potato mash | Garlic - vanilla sauce

Suppe | Soup

Maronencremesuppe | *Chestnut cream soup*  € 9,50
Preiselbeer Rahm | Kresse
Cranberry cream | Cress

Hauptsache | Main Course

Caesar Salat    € 19,00
Romanaherzen | Parmesandressing | Geschmorte Tomaten |
Ciabatta Cracker | Grana Padano
Romana hearts | Parmesan dressing | Braised tomatoes | Ciabatta cracker | Parmesan cheese

Und oben drauf... / and on top...

+ Rindfleischstreifen | *Beef strips* € 8,00

+ Hähnchenbrust | *Chicken strips* € 6,00

+ Scampi | *Shrimps*  € 8,00

Niedersächsische Bregenwurst | *Lower Saxony Bregenwurst sausage* € 19,00
Oldenburger Grünkohl | Salzkartoffeln | Senf
Oldenburg kale | Boiled potatoes | Mustard



Das BESTe von der Gans | *The best of the goose*   € 38,00
Naturgezogene Sauce | Glasierter Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Butterschmelz |
Kandierte Maronen
*Naturally seasoned sauce | Glazed red cabbage with apples | Potato dumplings |
Melted butter | Candied chestnuts*

BOCK's

Empfehlungen I Recommendation

Gültig vom 09.11. – 14.11.

Signature Double Chili Bacon Cheese Burger  € 32,00
400g Beef I Brioche I Cheddar I Bacon I Jalapeños I Schmorzwiebeln I
Smoked Honey BBQ Sauce I Romanasalat I Essiggurken I Cole Slaw I Waffelkartoffeln
*Beef I Brioche I Cheddar cheese I Bacon I Jalapeños I Braised onions
Smoked honey BBQ-sauce I Romana lettuce I Pickles I Cole slaw I Waffle potatoes*

Steaks and More

Irisches Rinder Tomahawk (ca. 900g) vom Lavasteingrill für 2 Personen € 45,00 p.P.
Irish beef tomahawk (approx. 900g) cooked on a lava stone grill for 2 people

Argentinisches Black Angus Rinderfilet (200g) vom Lavasteingrill € 35,00
Argentinian Black Angus beef fillet (200g) cooked on a lava stone grill

**Chateaubriand vom argentinischen Black Angus Rinderfilet (ca. 500g)
serviert mit Nussbutter für 2 Personen** € 39,00 p.P.
*Chateaubriand from Argentine Black Angus beef fillet (approx. 500g)
served with nut butter for 2 people*

US-Rumpsteak (300g) mit Fettrand vom Lavasteingrill € 42,00
US rump steak (300g) with fat edge from the lava stone grill

Kross gebratenes Filet von der Gelbflossenmakrele (180g) € 31,00
Crispy fried yellowfin mackerel fillet (180g)

Nordsee Seezunge (ca. 400g) in Zitronenbutter gebraten € 55,00
North Sea sole (approx. 400 g) fried in lemon butter

Beilagen I Sides*

Grillgemüse € 6,50
Grilled vegetables

Petersilienkartoffeln € 5,50
Parsley potatoes

Duftreis € 5,50
Fragrant rice

Pommes € 5,50
French fries

BOCK's

Empfehlungen | Recommendation

Gültig vom 09.11. – 14.11.

Trüffel-Pasta

Truffle pasta

€ 9,50

Tomatensalat

Tomato salad

€ 5,50

Saucen & Dips | Sauces & Dips*

Kräuterbutter

Herb butter

€ 2,00

Steaksalsa

Steak salsa

€ 2,00

BBQ-Sauce

BBQ sauce

€ 2,00

Schmorzwiebeln

Stewed onions

€ 3,00

Sauce Bernaise

Bernaise sauce



€ 4,00

*die Preise gelten nur in Verbindung mit einem Hauptgang aus Steaks and More

Nachspeise | Dessert

Kaiserschmarrn | Emperor's Mess

Rum-Rosinen | Geröstete Mandeln | Vanilleeis | Staubzucker

Rum-Raisins | Roasted almonds | Vanilla ice cream | Icing sugar



€ 10,00

Pistazien Crème Brûlée | Pistachio-Crème Brûlée

Waldbeeren | Kirschsorbet | Brownie Crumble

Wildberries | Cherry sorbet | Brownie crumble



€ 12,00