

BOCK's


Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant **BOCK's**.

Wir legen großen Wert auf Frische und Nachhaltigkeit, die sich sowohl in allen unseren Gerichten auf der Speisekarte, als auch in unseren Tagesempfehlungen wiederfinden.

Kontrollierter Anbau und saisonale Produkte stehen für uns an erster Stelle.

Lassen Sie sich von unseren Speisen begeistern, die wir aus regionalen Produkten aus Deutschland, euroasiatisch interpretiert, für Sie zubereiten.

Ausgewogene Speisen für eine gesunde Ernährung sind uns sehr wichtig. Aus diesem Grund bieten wir auch rein vegetarische und vegane Gerichte an. Diese haben wir für Sie in unserer Speisekarte mit  gekennzeichnet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen und eine schöne Zeit im **BOCK's**.

Ihre Familie Bock & Team

- | | |
|--|---|
|  Glutenhaltiges Getreide |  Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
|  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |  Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
|  Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse |  Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
|  Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |  Schwefeldioxid und Sulfite |
|  Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse |  Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
|  Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse |  Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
|  Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | |

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

BOCK's

Vorne weg / Ready to go

Tatar vom geräucherten Heilbutt

Crystal Ponzu-Gurken / Limonen-Basilikum Kaviar
Olivencrostini / Brombeer-Sourcream

€ 13,00

Smoked halibut tartare

Crystal Ponzu-Cucumber / Lime-basil caviar
Olive crostini / Blackberry sour cream



Ofenschafskäse vom Milchschaafshof Lüningsberg

Wildkräuter / Gegrillte Avocado / Passionsfrucht
Tomatenvinaigrette / Laugen-Knoblauch Croûtons

€ 14,50



Baked feta cheese from the sheep farm Lüningsberg

Wild herbs / Grilled avocado / Passion fruit
Tomato vinaigrette / Lye-garlic croutons



Aus dem Topf / Hot soup

Kohlrabi-Vanilleschaumsuppe

Süß-saure Radieschen / Granatapfel

€ 8,00



Cabbage turnip - Vanilla cream soup

Sweet and sour radish / Pomegranate



Essenz vom Tafelspitz

Wasabi / Geräucherter Tofu

€ 9,00

Beef essence

Wasabi / Smoked tofu



BOCK's

Hauptsache / Main thing

Bauch vom Jüterboger Strohschwein

€ 26,00

Bei 65°C für 24 Stunden in Kokosmilch gegart
Senfkorn Polenta / Pistaziencreme / Litschi

Belly of Jüterbog straw pork

Cooked at 149°F for 24 hours in coconut milk
mustard seed polenta / Pistachio cream / Lychee



300g dry aged beef Terres Major Steak aus Friesoythe

€ 42,00

Gegrillte Süßkartoffel / Erdnuss – Blattspinat / Dreierlei Pfeffer-Chilibutter

300g dry aged beef terres major steak from Friesoythe

Grilled sweet potato / Peanut-leaf spinach / Three kinds of pepper-chilli butter



Prignitzer Maishähnchenbrust gefüllt

€ 27,00

Aprikosen / Goji / Mandeln / Frischkäse-Risotto / Grüner Spargel / Cassis Jus

Stuffed Prignitzer corn chicken breast

Apricots / Goji / Almonds / Cream cheese risotto / Green asparagus / Cassis jus



Fjord Forelle meets Barbecue

€ 24,00

Kartoffel-Lauchmousse / Chorizo / Gelbe Beete / Salad Pea / Kaffeeöl

Fjord trout meets barbecue

Potato-leek mousse / Chorizo / Yellow beetroot / Salad pea / Coffee oil



Ricotta-Zitronen Panzerotti

€ 23,00

Balsamico Kirschen / Walnuss Pesto / Kresse



Ricotta-lemon Panzerotti

Balsamic cherries / Walnut pesto / Cress



Vegane Superfood Vital Bowl

€ 20,00

Kichererbsen Curry / Ananas / Blumenkohl
Quinoa Tricolore / Amaranth Pops / Wildreis
Edamame / Cashewkerne / Blaubeeren / Walnussöl / Kräuter



Vegan superfood vital bowl

Chickpea Curry / Pineapple / Cauliflower
Quinoa tricolore / Amaranth pops / Wild rice
Edamame / Cashews / Blueberries / Walnut oil / Herbs



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

BOCK's

Nachspeise / Dessert

BOCK's finish

€ 11,00

100% Schokolade

Schokoladen Creme Brûlée / Lauwarme Schokoladen Ravioli/ Mousse au Chocolate / Mangoreduktion / Waldbeeren

BOCK's finish

100% Chocolate

Chocolate creme brûlée / Warm chocolate ravioli/ Mousse au chocolate / Mango reduction / Wild berries



Weinbergpfirsich Panna Cotta

€ 9,50

Chia-Ingwersorbet / Szechuan Pfeffer Brownie



Vineyard peach panna cotta

Chia-ginger sorbet / Szechuan pepper brownie



BOCK's Klassiker / BOCK's Classics

BOCK's Caesar Salat

€ 16,00

Romanaherzen / Parmesandressing / geschmorte Kirschtomaten

Gebackene Kapern & Anchovis / Ciabatta-Cracker / Grana Padano

mit Hähnchenbrust + € 6,00

mit 4 Black Tiger Prawns + € 8,00



BOCK's Caesar Salad

Romaine hearts / Parmesan dressing / Stewed cherry tomatoes

Baked capers & anchovies / Ciabatta crackers / Grana Padano cheese

with chicken breast + € 6,00

with 4 black tiger prawns + € 8,00



BOCK's Clubsandwich

€ 22,00

Roggentoast / Hähnchenbrust / Rucola / Feigen / Rauchbutter

Taleggio / Schalotten Marmelade / Limettenjoghurt / Essigchips

BOCK's club sandwich

Rye toast / Chicken breast / Rocket / Figs / Smoked butter/ Taleggio / Shallot jam / Lime yoghurt / Vinegar chips



BOCK's Parkhotel Burger

€ 25,00

200g US Beef / Brioche Bun / Radicchio / Cheddar Vintage

Spiegelei / Karamellierter Bacon / Zwiebelconfit / Gurkenrelish

Ofentomate / Apfel-Crème Fraîche / Red Cole Slaw / French Fries

BOCK's Parkhotel Burger

200g US Beef / Brioche Bun / Radicchio / Cheddar Vintage

Fried egg / Caramelised bacon / Onion confit / Cucumber relish

Baked tomato / Apple-Crème Fraîche / Red cole slaw / French fries



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