

# BOCK's

## Vorspeisen / Starters

**Matjes Tatar** € 13,00  
Meerrettichschaum / Radieschen / Salatgurke  
Matjes tartare / Horseradish / Radishes / Cucumber

### **Vom lokalen Tomatenhof**

Bunter Mix aus der Tomatenkiste / Kalamata Oliven / Focaccia € 11,00  
Mix of regional tomatoes / Kalamata olives / Focaccia

Wahlweise mit:

Optionally with:

Büffelmozzarella + € 10,00  
Buffalo mozzarella

4 Gebratenen Garnelen + € 15,00  
4 Fried shrimps

## Suppen / Soups

**Tomaten-Consommé / Spinat-Eierstich / Concassée** € 7,00  
Tomato consommé / Spinach egg custard / Concassée

**Blumenkohl-Cremesüppchen / Gebackener Blumenkohl / Merguez** € 8,00  
Cauliflower cream soup / Baked cauliflower / Merguez

## Hauptgerichte / Main Dishes

**Quiche / Lauch / Bergkäse / Kräuterquark** € 8,00  
Quiche / Leek / Mountain cheese / Herb quark

Wahlweise mit:

Optionally with:

Tatar vom Rauchlachs + € 9,00  
Smoked salmon tartare

Parmaschinken mit Grana Padano + € 15,00  
Parma ham with grated Grana Padano

**Geschmortes Ochsenbäckchen** € 20,00

Naturgezogene Sauce / Röstzwiebeln

Honig-Karotten / Kartoffel-Selleriestampf

Braised ox cheek / Gravy / Fried onions / Honey carrots / Potato celery mash

# BOCK's

**Sous Vide gegarte Entenbrust** € 27,00  
Goji Beeren / Spitzkohl / Gebackenes Risotto  
Duck breast sous vide / Goji berries / Pointed cabbage / Baked risotto

**Piccata vom Kalb** € 28,00  
Tomatensugo / Oliventapenade / Schwarze Tagliatelle  
Veal piccata / Tomato sauce / Olive tapenade / Black tagliatelle

**Klassiker - Schweineschnitzel** € 20,00  
Frisches Marktgemüse / Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebellauch  
Pork schnitzel / Fresh vegetables / Fried potatoes with bacon and onions

**Rinderrückensteak vom Lavasteingrill** € 35,00  
Gebratene Pilze der Saison / Kartoffel Wedges / Kräuterquark  
Grilled saddle of beef steak / Fried seasonal mushrooms / Potato wedges / Herb quark

## Fisch / Fish:

**Gebrautes Lachsfilet** € 29,00  
Zitronen-Buttersauce / Schnittlauch-Öl / Geschmorter Lauch / Kräuterpüree  
Fried salmon fillet / Lemon butter sauce / Chive oil / Braised leeks / Herbs puree

**Fischfrikadelle** € 22,00  
Krustentiersauce / Zuckerschoten / Butterkartoffeln  
Fish cake / Shellfish sauce / Sugar snap peas / Buttered potatoes

## Vegetarisch / Vegetarian

**Steinpilzravioli** € 18,00  
Tomaten-Espuma / Pinienkernmarinade / Blattspinat / Grana Padano  
Porcini mushroom ravioli / Tomato espuma / Pine nut marinade / Spinach leaves / Grana Padano

# BOCK's

## Dessert

### **Schokoladenmousse**

€ 10,00

Himbeeren / Süße Streusel / Joghurt-Eis

Chocolate mousse / Raspberries / Sweet streusel / Yoghurt ice cream

### **Crème Brûlée**

€ 10,00

Mini Schokokuchen / Mango Mochi Eis

Crème Brûlée / Mini chocolate cake / Mango mochi ice cream

## Wild-Menü

€ 29,00

### **Wildkraftbrühe**

Grießnocken / Wurzelgemüse

Wild broth / Semolina dumplings / Vegetables

\*\*\*

### **Geschmorte Hirschkalbskeule**

Cassis Sauce / Pilze der Saison / Butterspätzle

Braised venison leg / Cassis sauce / Seasonal mushrooms / Butter spaetzle

\*\*\*

### **Crème Brûlée / Mini Schokokuchen**

Crème Brûlée / Mini chocolate cake

**Sie sind Lebensmittelallergiker?  
Dann sprechen Sie uns auf unsere Speisekarte mit ausgewiesenen  
Allergenen und Zusatzstoffen an.**

**Any allergies?  
Please contact us to get a menu with designated allergens and additives.**

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