

ROCCA

800°C

Suppen

Tagessuppe	8
Hummerbisque Hummerfleisch Hennessy XO	19

Vorspeisen

Bruschetta Cherrytomate Basilikum	7
Gegrillter Oktopus Hummus Shiitake Pilze Sesam Mayo	14
Lachs Carpaccio (Asia Style)	13
Thunfisch Carpaccio (Asia Style)	17
Ceviche vom Argentinischen Premium Black Angus Filet Physalis Grüner Spargel Limette	18

Salate

Wildkräutersalat Orangen-Schalotten Dressing (Vegan)	9
- Karamellisierte Ziegenkäse Rustikale Croûtons	13
- Drei „Black Tiger“ Garnelen	15
- Rindfleischstreifen	15

Pasta

Spaghetti All'Arrabbiata Oliven	12
- Fünf „Black Tiger“ Garnelen	25
- Minutensteak vom Entrecôte	25
Spaghetti Frisch Gehobelter Trüffel Trüffelöl Parmesan Späne	21
- Medaillon Vom Rinderfilet 100 g	35

Fisch

Lachssteak Kartoffelpüree Kleiner Salat	24
Thunfisch (Medium Rare) Hummus Kräuterseitlinge Flageolet Bohnen	31

Steak-Sandwich

Argentinisches Premium Black Angus Entrecôte	19
Brioche Grüner Salat Rucola Mozzarella Rote Zwiebeln Tomaten Parmesan	
U.S. Amerikanisches Black Angus Beef Entrecôte	29
Brioche Grüner Salat Rucola Mozzarella Rote Zwiebeln Tomaten Parmesan - Wahlweise mit Trüffel	5

Bitte Beachten Sie Unsere Täglich Wechselnde Tageskarte!

ROCCA

800°C

Prime Beef Steaks aus dem 800 °C Grill

Die Dunkle Kruste Der Steaks: Gegrillt Werden Unsere Steaks In Einem Aus Den USA Importierten Spezialofen Von Southbend, Der Das Fleisch Bei 800°C Schockerhitzt. Dadurch Behalten Die Steaks Ihren Saft Im Inneren & Lässt Das Fett An Der Außenseite Des Steaks Karamellisieren, Wodurch Eine Unglaublich Schmackhafte, Aber Dunkle Kruste Je Nach Garstufe Entsteht

Uruguay Premium Black Angus Beef:	200 g	300 g	400 g
Reifezeit 4-5 Wochen			
Filet Zartes Fettarmes Stück Aus Der Lende	28	38	49
Chateaubriand Doppellendenstück Aus Dem Kopf Des Rinderfilets		ca. 800 g	88
Argentinisches Premium Black Angus Beef:	200 g	300 g	400 g
Reifezeit 5-6 Wochen			
Roastbeef Fein Marmoriert Mit Leichtem Fettrand	--	25	35
Entrecôte Zwischenrippenstück Marmoriert	--	26	36
Filet Zartes Fettarmes Stück Aus Der Lende	31	43	53
Chateaubriand Doppellendenstück Aus Dem Kopf Des Rinderfilets		ca. 800 g	90
U.S. Amerikanisches Black Angus Beef:	200 g	300 g	400 g
Reifezeit 7-8 Wochen			
Roastbeef Grob Marmoriert Mit Fettrand	--	37	50
Ribeye Zwischenrippenstück Grob Marmoriert	--	42	56
Filet Zartes Fettarmes Stück Aus Der Lende	45	64	80
Porterhouse Steak Stück Aus Filet & Roastbeef		600 g	80
Chateaubriand Doppellendenstück Aus Dem Kopf Des Rinderfilets		ca. 800 g	150
Alle Gewichtsangaben Beziehen Sich Auf Das Rohgewicht!			

Rare (Im Kern Roh) Bis zu 40°C	Medium Rare (Im Kern Leicht Roh) Bis zu 45°C	Medium (Im Kern Rosa) Bis zu 50°C	Medium Well (Fast Durchgebraten) Bis zu 60 °C
Steaks Ab 400 g, Welche Als Medium Well Bestellt Werden, Werden Im Butterfly Cut Gegrillt!			

Saucen | Buttersaucen

Kräuterbutter	2	Dijon Senf	2	Grüne Pfeffersauce	2
Trüffelbutter	3	BBQ	2	Sauce Béarnaise	2

Beilagen zu den Steaks

Gegrilltes Baguette Mit Knoblauch	3,5	Hummus	5
Cole Slaw	5	Maniok Pommes Mit Mayonnaise	7
Gemischter Salat	5	Kartoffel Püree	5
Mediterranes Gemüse	5	Getrüffeltes Kartoffelpüree	8
Grüne Bohnen	5	Getrüffelte Maniok Pommes	10
Frischer Blattspinat Mit Cashewkernen	5	Geschmorte Zwiebeln	4
Grüner Spargel	6	Beilagen-Mix ab 2 Personen	p.P. 8,5
Portion Rosmarinkartoffeln zum Steak	0		