

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 / Starters

3erlei vom Lachs / Trio of Salmon

€ 13,00

Gebeizt / Geräuchert / Gebacken / Yuzu – Glasnudelsalat / Kokosblüten – Crumble / Gel von Rhabarber
Pickled / Smoked / Baked / Yuzu – glass noodle salad / Coconut blossom crumble / Rhubarb gel



Strauchtomaten Espuma / Vine Tomato Espuma

€ 12,00

Büffelmozzarella / Babyspinat – Salat / Basilikum – Pistou / Pinienkerne
Buffalo Mozzarella / Baby spinach – salad / Basil pistou / Pine nuts



Aus dem Topf / Out of the Pot

Beef – Tea

€ 8,50

Hennessy / Eiklar
Hennessy / Egg white



Apfel – Erbsencremesuppe / Apple – Pea Cream Soup

€ 10,00

Speckschaum / Scampi
Bacon foam / Scampi



Hauptsache / Main Course

220g US-Rumpsteak vom Lavasteingrill / 220g US sirloin Steak from the lava stone grill

€ 48,00

Parmesan Gnocchi / sautierte Kirschtomaten / marinierter Rucola / Grana Padano Schaum
Parmesan gnocchi / Sautéed cherry tomatoes / Marinated arugula / Grana Padano foam



Tori Miso Yaki

€ 26,00

Paprika – Koriander Poularde / Gebeizter Kohlrabi / Wasabi – Risotto
Bell pepper – coriander chicken / Pickled turnip cabbage / Wasabi Risotto



Saltimbocca vom Kabeljaufilet / Saltimbocca of cod fillet

€ 27,00

Serranoschinken / Salbei / Beluga Linsen Risotto / Patisson / Madeira Reduktion
Serrano ham / Sage / Beluga lentil risotto / Pattypan squash / Madeira reduction



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

BOCK's

Fleischlos / Meatless

Strozzapreti (Weizenkeim Pasta) / Strozzapreti (Wheat germ pasta)

€ 19,00

Ontario Apfel / Gorgonzola / Beurre Blanc / Spinatsprossen
Ontario apple / Gorgonzola / Beurre blanc / Spinach sprouts



Auberginen-Involtini / Eggplant-Involtini

€ 21,00

Tofu – Ricotta / Cashewkerne / Chili – Tomatensud / Ahornsirup / Sauerampfer
Tofu – Ricotta / Cashew nuts / Chili – tomato broth / Maple syrup / Sorrel



Klassiker / Classics

Caesar Salat / Cesar Salad

€ 18,00

Romanherzen / Parmesandressing / Geschmorte Kirschtomaten / Gebackene Kapern /
Ciabatta cracker / Grana Padano
Romaine hearts / Parmesan dressing / Braised cherry tomatoes / Baked capers /
Ciabatta crackers / Grana Padano

+ Hähnchenbrust

€ 6,00

Chicken Breast

+ 4 Black Tiger Prawns

€ 8,00

4 Black Tiger Prawns



BOCK's Parkhotel Burger

€ 28,00

200g US Rindfleisch / Brioche Brötchen / Radicchio / Vintage Cheddar / Spiegelei /
Karamellisierte Bacon / Zwiebelkonfit / Gurken – Relish / Ofentomate /
Apfel Crème Fraîche / Red Cole slaw / French Fries

200g US Beef / Brioche bun / Radicchio / Vintage cheddar / Fried egg /
Caramelized bacon / Onion confit / Pickle relish / Oven – roasted tomato /
Apple crème fraîche / Red Cole Slaw / French Fries



Nachspeise / Dessert

Frühlingstraum / Spring Dream

€ 9,50

Himbeer – Mascarpone – Parfait / Weißer Brownie / Zitronencreme / Heidelbeersalat / Vanillehippe
Raspberry – mascarpone – parfait / White brownie / Lemon curd / Blueberry salad / Vanilla wafer



Mousse von der Valrhona Guanaja „Grand Cru“ Schokolade

€ 10,50

Mousse made from Valrhona Guanaja “Grand Cru” Chocolate

Lauwarmes Chili – Trauben – Chutney / Passionsfrucht – Kaviar / Minz – Krokant
Warm chili – grape – chutney / Passion fruit – caviar / Mint brittle



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