

# 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

Mozzarella di Bufala / Babyspinat – Salat / Basilikum – Pistou / Pinienkerne  
Mozzarella di Bufala / 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 Lavasteingril / 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 Linsotto / 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

+ 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 fraiche / 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 -