

ROCKY DOCKY'S SPECIAL

BEARS GARLIC SOUP WITH CROUTONS

Bärlauchsuppe mit gerösteten Brotwürfeln

4,10

BLACK ANGUS STEAK TARTARE

Beef Tartar vom Black Angus Rind

100 gr

11,80

200 gr

17,50

PULLED PORK BURGER

Schweinschulter mit Rub mariniert, in Hickoryrauch gegart, mit selbstgemachter BBQ Sauce verfeinert, Classic Coleslaw und karamellisierten Zwiebeln, dazu French Fries

13,50

SOUTHWESTERN PULLED PORK BURRITOS

Schweinschulter mit Rub mariniert, in Hickoryrauch gegart, mit selbstgemachter BBQ Sauce verfeinert und roten Bohnen, Mais, Zwiebel, Paprika

10,50

Wir smoken unser Fleisch (Pulled Pork) selbst, ohne jegliche Säureregulatoren und Konservierungsstoffen. Es wird nur ausgesuchtes Fleisch verwendet und mit selbstgemischtem Rub gewürzt. Bei 110° Grad wird das Fleisch über Hickoryholz bis zu 24 Stunden im Smoker geräuchert.

ROCKY'S SPECIAL BEARS GARLIC BURGER

Burger (Rindfleisch) mit gebratenem Speck und Bärlauch, dazu Chips
8 oz (226 gr) Burger

12,90

JACK'S STRIPLOIN STEAK ON FIRE

Flammierte Beiried (10 oz 285 gr) in Whiskeymarinade, dazu zwei Beilagen nach Wahl

27,90

COCONUT PANNA COTTA WITH EXOTIC FRUITS

Kokos Panna Cotta mit exotischen Früchten

4,90

SIDE ORDER OF THE MONTH

als Steakbeilage oder extra...3,50

BEARS GARLIC POTATO NOODLES

Hausgemachte Bärlauch Kartoffelnudeln
in Butter gebraten oder mit knusprigem Speck

GRILLED STUFFED MUSHROOMS

Gegrillte Champignons mit Schafkäse-Bärlauchfüllung

LONG DRINK OF THE MONTH

BOURBON HIGHBALL

4cl Bourbon Whiskey mit Fever Tree Aromatic Tonic Water

7,50

