

ROCKY DOCKY'S SPECIAL

Jahrgang 30

Ausgabe 05/22

BLACK ANGUS BEEF TARTARE

Beef Tartar vom Black Angus Rind
mit Butter und Toast, fein garniert

100 gr 12,90
200 gr 19,90

STUFFED BAKED POTATO

Ofenkartoffel gefüllt mit Avocado-Mais-Tomaten-Salsa und Cheddar überbacken

6,90

ROCKY'S SUMMER SALADS

Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Radieschen, bunter Paprika und Avocado

- mit gegrillten Hüftsteakstreifen 16,90
- mit gegrilltem Schafskäse und Oliven 9,90
- mit gebratenen Knoblauchgarnelen 15,90
- mit gebratenen Hühnerbruststreifen 10,50

Wahlweise mit American-, French-, Thousand Island-, Balsamico- oder Joghurt-Knoblauch Dressing

„VEGAS STRIP“ STEAK

aus Österreich

8oz 226gr 22,50

dazu zwei Beilagen nach Wahl

10oz 283gr 25,90

Der Vegas Cut wird aus dem sogenannten Kavalierspitz des Rindes geschnitten.

Er ist intensiv im Eigengeschmack und durch seine feine Marmorierung ebenso zart wie saftig.

Perfekt für den Grill. Wir empfehlen die Zubereitung in medium-rare bis medium

COOLING NEW YORK CHEESECAKE

Fragen Sie uns nach der aktuellen Spezialgarnitur

6,90

SIDE ORDER OF THE MONTH:

CORN ON THE COB „PENNSYLVANIA DEVIL“

Gegrillter Maiskolben mit „Chili-Limetten-Butter“

als Steak Beilage 0,00

als Extra Beilage 4,00

SICILIAN BAKED TOMATOES

Gebackene Tomaten mit Parmesan und italienischen Kräutern

als Steak Beilage 0,00

als Extra Beilage 4,00

SANSI BERRY

Prosecco mit Himbeer-Pfirsichsaft,
Himbeeren und Limettenscheibe



5,90

Die Inklusivpreise beinhalten alle Steuern und Abgaben