

Aperitif

Duca della Rocca Vino Frizzante-Secco	0,1 l	€	4,50
Cava "Puig Solivella" blanco - brut	0,1 l	€	6,50
Aperol Spritz		€	8,00
Lillet Wildberry		€	8,00
Amérie Secco		€	8,00
Déjàvu		€	8,00
Gin Tonic (MARDER Gin)		€	8,50
Port-tonic		€	7,50
LiMa Secco		€	7,00
Sandemann Sherry	5 cl	€	6,50
Apfelsecco alkoholfrei	0,1 l	€	5,00

Vorspeisen

Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käse überbacken		€	7,50
Bruschetta 4 Stück mit Tomaten, Parmesan und Pesto		€	9,80
Carpaccio vom Corona Rinderfilet mit Salatbukett, frischem Parmesan und hausgemachter Pesto		€	24,50
Gefüllter Chicken Wrap mit Tomaten, Gurken, Paprika und Parmesan		€	12,50

Steak-Spezialitäten vom Grill

Alle Gerichte inklusive Salat vom Buffet

Vom Rind – beste Corona-Qualität



Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ Rinderfiletgeschnetzeltes mit Butterreis	€	29,50
Steak „Mailänder Art“ Filetsteak ca. 200 g mit Brokkoli und frischem Parmesan, dazu Tagliatelle	€	35,50
Holzfäller-Steak Entrecôte ca. 250 g mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€	29,50
Steakteller „Argentina“ Drei verschiedene kleine Steaks mit Sc. Hollandaise und Sc. Bearnaise, Kräuterbutter und Folienkartoffel	€	33,50
Córdoba-Spieß Zwei kleine Rinderfilets, ein kleines Schweinefilet, Champignons mit Kräuterbutter und Brokkoli, dazu Rosmarinkartoffel	€	33,50
Steakplatte „Haus Bockey“ Rinderfilet, Entrecôte und Kalbsteak auf Speckböhnchen, dazu Pfeffersoße, Sc. Hollandaise und Bratkartoffeln	€	32,50

Vom Schwein



Schweinefilet „Gorgonzola“ mit feiner Gorgonzolacreme, dazu Butterreis	€	28,50
Schweinefiletmedaillons auf Bandnudeln in Basilikumrahm mit Cherry-Tomaten	€	28,50

Vom Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbruststeak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten	€	20,50
Hähnchenbruststreifen „Norditalienischer Art“ mit feiner Gorgonzolasoße, dazu Butterreis	€	20,50

Gerichte für Zwei

Alle Gerichte inklusive Salat vom Buffet

Corona-Platte Rumpsteak, Entrecôte und Rinderfilet „Corona“ mit Gemüsen der Saison, geschmorten Champignons, Grilltomate, Kroketten und Pommes frites	€ 68,00
Chateaubriand Rinderfilet „Corona“ grande ca. 500 g mit Gemüsen der Saison, geschmorten Champignons, Grilltomaten, Kroketten und Pommes frites	€ 79,50
Harberger Kalbs-Platte Zwei Kalbschnitzel, zwei Cordon-Bleu, zwei Kalbsteaks mit Pfeffersoße, Rösti und Bratkartoffeln	€ 62,50
Fischplatte „Neptun“ Erlasene Fischvariationen nach Saison – Fragen Sie gerne nach! mit Gemüsen der Saison, Basmatireis und Rosmarinkartoffeln	€ 65,00

Für unsere kleinen Gäste

Pokémon-Teller Kleines Schnitzel mit Pommes frites	€ 9,50
Nudelteller „Prinzessin Elsa“ Tagliatelle mit Tomatensoße	€ 8,50

Desserts

Hausgemachte Eispralinen Feines tiefgekühltes Mousse ummantelt mit Schokolade dazu frische Früchte der Saison	€ 9,50
Espresso Affogato	€ 5,50
Apfel-Limetten-Sanddorn-Sorbet	€ 6,50

Kalb- Lamm Spezialitäten

Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone, Pommes frites und Salate vom Büffet	€	27,50
Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefülltes Kalbsschnitzel dazu Pommes frites und Salate vom Büffet	€	28,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm, Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Röstinchen	€	29,50
Lammfilet „Provence“ in Knoblauchöl gebraten mit Bohnen im Speckmantel dazu Rosmarinkartoffeln	€	27,50

Unsere Schnitzelgerichte



Alle Schnitzelgerichte inklusive Salat vom Buffet

Champignonschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsöße, dazu Pommes frites	€	20,50
Paprikaschnitzel mit frisch zubereiteten Paprikastreifen in Tomatensoße, dazu Pommes frites	€	20,50
Zwiebelschnitzel nach Art des Hauses mit gerösteten Zwiebeln und Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln	€	20,50
Schnitzel „Metzger Art“ mit geräucherter Salami und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	€	20,50
Schnitzel à la Chef Lassen Sie sich überraschen	€	20,50
Pesto Schnitzel mit Ofentomaten auf Bruschetta und Rucola	€	20,50
„Holzhacker-Schnitzel“	€	20,50



Haus Bockey

In stilvollem Ambiente

Steak & Meer

Putenschnitzel mit gebratenen Speck- Champignons und Käse
Überbacken dazu Pommes frites

Argentinische Steaks



Das Beste vom Rind

Unser Steakfleisch stammt von Argentinischen Rindern mit Corona-Qualität. Das Fleisch weist eine besonders feine Verteilung des Fettes auf. Gerade diese Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen eigenen Geschmack verleiht.

Alle Steakgerichte inklusive Salat vom Buffet.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

englisch = blutig gegrillt, **medium** = rosa gegrillt, **well done** = durch gegrillt

Rumpsteak

Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack

ca. 200 g	€	24,50
ca. 300 g	€	31,50

Filetsteak

Die zarte und gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen kräftigen Geschmack

ca. 200 g	€	31,50
ca. 300 g	€	39,50

Entrecôte

Dem Fettkern und der kräftigen Marmorierung verdankt das Entrecôte seine Saftigkeit und Geschmacksstärke

ca. 200 g	€	24,50
ca. 300 g	€	31,50

Kalbsteak

Die feine Marmorierung verleiht dem Kalbsteak den herzhaften Geschmack

ca. 200 g	€	23,50
ca. 300 g	€	28,50



Haus Bockey

In stilvollem Ambiente

Steak & Meer

Argentinische Steaks

Beilagen

Kroketten	€	5,50
Pommes frites	€	5,50
Bratkartoffeln	€	6,50
Basmatireis	€	5,50
Süßkartoffelpommes	€	6,00
Röstinchen	€	5,50
Pommes Wedges	€	5,50
Grüne Bohnen	€	6,50
Brokkoli mit Sc. Hollandaise	€	6,50
Gemüse der Saison	€	7,50
Geschmorte Zwiebeln	€	5,50
Gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln	€	6,50
Pfeffersauce	€	5,50
Gorgonzolasauce	€	5,50
Champignonsauce	€	5,50
Sc. Bearnaise	€	5,50
Kräuterbutter	€	4,50

Von Fluss & Meer

Gebratenes Zanderfilet in Pommery-Senf-Soße auf Kartoffel-Lauchgemüse, dazu Salat vom Buffet	€	28,50
Gebratene Dorade auf mediterrane Art mit Paprika-Zucchini-Auberginen Gemüse, dazu Tagliatelle und Rieslingsoße	€	29,50
Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat mit Kräuterbutter und Basmatireis	€	27,50
Gebratene Scampis auf Tagliatelle mit Basilikum-Pesto und Salate vom Buffet	€	31,50
Mix-Fisch-Teller „Haus Bockey“ Verschiedene Fischfilets mit Scampi gegrillt dazu Rosmarinkartoffeln und Salat vom Buffet	€	29,50
Gebratene münsterländer Forelle –auf Wunsch tranchiert- mit Zitronenbutter und Rosmarinkartoffeln	€	24,50
Gedünsteter Skrei-Loins auf Auberginen-Carpaccio mit Pesto dazu Rosmarinkartoffeln	€	35,00

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikumpesto dazu Salat vom Buffet	€	14,50
<u>Vegan:</u> Rucola-Salat mit gebratener Zucchini und Champignon mit Nüssen und Balsamicocrema	€	9,50
Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenkäse überbacken dazu Salat mit Balsamicocrema und Walnüsse	€	16,80
Schafskäse überbacken auf Paprika-Zucchini-Auberginen Gemüse, dazu Salat vom Buffet	€	13,50