

HOCK'S



CLOSE YOUR EYES AND FEEL ASIA - HOCK'S CROSSOVER KITCHEN

跨越式厨房

ROKU – der japanische Gin

Er enthält sechs ganz besondere japanische Botanicals, die in Japan in der richtigen Jahreszeit auf dem Höhepunkt ihrer Reife geerntet werden. So vereint Roku Gin die Jahreszeiten in vollendeter Harmonie – für einen perfekt ausbalancierten Geschmack: ausgewogen, blumig und frisch, serviert mit Goldberg Tonic Water, Ingwerscheiben und Zitrone | 11,50 €

Der deutsche Vorspeisen-Klassiker - mal anders

Süßkartoffel-Rösti mit geräuchertem Teriyaki-Lachs, geeister Landgurke und Wasabi-Schmand | 12,50 €

Kleingehacktes auf asiatisch

Thunfischtatar auf hausgemachter Ponzu-Sauce, grüne Soße-Espuma und Korallen-Chip | 14,50 €

(vegan: Geräuchertes Tofu-Tatar | 11,50 €)

Hessisch Gyoza

Blutwurst-Gyoza auf feinem Weißkohl an Apfel-Wasabi-Dressing | 11,50 €

Chili-Chicken

Spieße mit zartem und gebratenen Hähnchenfilet, frischer Ananas und Zitronenblättern auf sommerlichen Blattsalaten an fruchtig-scharfem Chili-Ingwer-Dressing, frischen asiatischen Kräutern und gerösteten Cashewkernen | 16,90 €

Triple B (Bangkok-Beef-Barbecue)

Mit Honig, Ingwer und Soja marinierte Spareribs, knusprig gegrillt auf Kokosmilch-Kartoffel-Püree mit asiatischem Krautsalat | 24,90 €

Prachtstück im Asia-Style

300g medium gebratenes Rinderfilet mit gerösteter Cashewkern-Butter, erfrischendem Thai-Gurken-Salat und Süßkartoffel-Fritten, dazu eine Curry-Zwiebel-Mayonnaise | 39,90 €

Big Buddha-Deluxe

Burger mit selbstgemachtem Rindfleisch-Patty, knusprigem Bacon, knackigem Asia-Coleslaw, Thaibasilikum, Koriander und Curry-Mango-Sauce, Steakhouse-Fritten mit Limetten-Mayo | 19,50 €

Tamagotchis Leibspeise

Gegrillte und karamellierte Ananas mit cremigem Matcha-Pistazieneis | 8,90 €

Bua Loi nach Hock'si Gai Style

Erfrischendes Süppchen von Kokos – und weißer Schokolade mit frischen Beeren und Mangosorbet | 8,90 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene können auf Wunsch beim Servicepersonal erfragt werden.