

HOCK'S



Hock's Butcher's – Beste Steaks

Wir lieben Fleisch und wir lieben vor allem gute Steaks..... und so hat unser Küchenteam die „schmackhaftesten Stückchen“ für Euch besorgt und wird sie mit viel Liebe für euch zubereiten. Alle Steaks servieren wir mit unserer hauseigenen Pfeffermischung auf einem rustikalen Holzbrett und mit dem Tramontina Jumbo-Steak-Messer

Rohkost für Männer

.... und vielleicht auch für Frauen – Kleines Beef-Tatar aus der argentinischen Rinderlende mit den klassischen Zutaten zum selber würzen | 9,80 €

Rib, Rib, Hurra

Rib-Eye-Steak, dank Fettauge besonders saftig und aromatisch

300g | 24,00 €

Altern kann so schön sein

Australisches Dry Aged Flanksteak aus dem unteren Rippenbereich vom mit Getreide gefüttertem Rind, 21 Tage gereift, saftig und zart

200g | 22,50 € oder 300g | 32,90 €

Dicke Dinger

Rumpsteak aus dem Roastbeef vom argentinischen Weiderind geschnitten mit typischem Fettrand und kräftigem Geschmack

200g | 17,90 € oder 300g | 23,50 €

Vom Feinsten

Filetsteak, das edelste Stück aus der argentinischen Weiderindlende geschnitten

200g | 21,90 € oder 300g | 29,50 €

Alles unter 400g ist Carpaccio

Chateau Briand, das feinste Stück aus der Mitte des Rinderfilets

400g | 43,80 € oder 600g | 65,70 €

HOCK'S



Pimp your Steak

Grob geschnittene Steakhouse-Fritten | 3,70 €

Gebackene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Speck | 3,70 €

Süßkartoffel-Fritten | 4,70 €

Natur gebratene Waldpilze mit dezenter Trüffelnote | 4,50 €

Kurzgebratener Blattspinat mit Knoblauch | 4,20 €

Trüffel-Püree | 4,20 €

Kleiner gemischter Salat mit Honig-Balsamico-Dressing | 4,70 €

Hausgemachte Kräuterbutter aus den 7 Kräutern | 2,00 €

Frittierte Zwiebelringe | 2,00 €

Unsere hausgemachten Soßen

Gerahmtes Sößchen mit frischen Pilzen | 4,50 €

Pfeffer-Cognacsoße | 2,90 €

Gorgonzola-Soße | 2,90 €

Fruchtige Tomatensauce mit mediterranen Kräutern | 3,50 €

Wir servieren unsere Steaks in 5 Garstufen: Rare/Blutig, Medium Rare / Medium, Medium/Well Done und (wenn nicht vermeidbar) auch Well Done. Alle Steaks werden, falls Sie es nicht anders wünschen, medium gebraten.

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