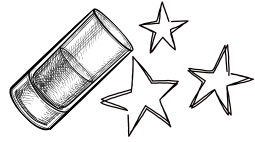


# Aperos & Champagner



## DOM PERIGNON VINTAGE

Cuvée aus Chardonnay  
und Pinot Noir  
Flasche 0,75....310



## LAURENT-PERRIER CHAMPAGNER

Cuvée Brut  
0,75....115



## PROSECCO GEHT IMMER

DOC LE CONTESSE | N Gläschen? 0,11..7,9  
0,75....36,0

## LILLET *Wild* BERRY

Lillet Blanc | Geeiste  
Himbeeren | Russian  
Berry  
...8,9

**DIE WALDBEER** Ah, wie schön, ne  
Limo...5,50

## LIMO

Noch n 0,1L Secco rein?  
+4€ für den Extra Spaß



# NEXT EVENT

VALETINSTAG

X

BOKERIA

EST 2017



14.02.26 | AB 17:30 UHR

Genieße unser

Vier-Gang-Sharing Menü

mit Vorspeisen-Etagere, Steaks und CO!

79,0 PRO PERSON

# VORSPEISEN ZUM TEILEN

## CALAMARI FRITTI {suchtgefahr}

Wohl die Besten der WELT! :) Knoblauch.Mayo dazu.  
/17,5/

## ACKERFRISCHER FELDSALAT

Balsamico-Vinagrette | Brotchips | Krosser  
Bacon 13,0

**UPGRADE: DREI GAMBAS +9,0**  
**BUTTERMILK CHICKEN +5,0**

## CARPACCIO VOM RIND

Crispy Brotchips | Rucola | Cherrytomaten |  
Olivenöl und a bissl Essig /19,5/  
MAKE IT **SURF AND TURF** MIT 3 GAMBAS + 9,0

## BOKERIAS KING PRAWNS

**Fünf Riesengarnelen** (ohne Schale und ohne  
Kopf) mit Knoblauch und Kräutern gegrillte  
Riesengarnelen | Urlaub am Gaumen --/19,9/

## GEGRILLTE PEPERONI

mit unserer sexy Bernaise und noch ein  
Hauch Knoblauch-Öl | Des wars! /10,5/

## BLUMENKOHL-POPS

Frittierter Blumenkohl | Fast sogar gesund |  
Chili-Dip/11,9/

## DAS BEEFTARTAR

vom Rinderfilet, ca 100g | Klassisch  
angemacht, wie es sich gehört | Spicy?  
Gerne! 22,9

**XX**

# UNSERE PASTA

Wir nutzen für unsere Pasta-Kreationen  
**MANUFAKTUR**-Tagliatelle.  
Du wählst dein Addon dazu!

## PASTA BURRATINA (V)

Italienische Burrata | Creamy Trüffelsauce |  
frischer italienischer Trüffel 26,9

## WALDPILZ-RAVIOLI (V)

in Salbeibutter geschwenkt | Creamy Burrata 23,9

### UPGRADE YOUR FOOD

Gegrilltes Filet vom Lachs +10  
DREI RIESENGARNELEN +9,0

*Das Beste:*

## PASTA FILETTO TARTUFO

200g BLACK ANGUS Steak  
perfekt gegrillt und aufgeschnitten serviert  
creamy Trüffelsauce 36,9

**UPGRADE** BLACK ANGUS RINDERFILET +15

## SEAFOOD.PASTA

Bokerias Hummer.Sauce 2.0 mit viel uhhmamiii |  
Zwei gegrillte Gambas | Gegrilltes Lachsfilet 33,5

**+1,5 Rummo Italiano**  
**glutenfreie Nudeln**



# GRILL CLUB BY BOKERIA

Unser Herzstück in der Küche ist unser

## **SEXY LAVASTEIN-GRILL.**

Auf unserem Lavasteingrill entfaltet sich das  
volle Aroma.

Jedes Steak wird bei intensiver Hitze auf den  
Punkt zubereitet – außen perfekt gegrillt,  
innen zart und saftig.

# BOKERIA DELUXE SHARING PLATTE

## BEEF | TRÜFFEL & SEAFOOD

### DAS ERWARTET EUCH | BEST OF BOKERIA:

Gegrillte Riesengambas | Spieße vom  
Hähnchen | Calamari Fritti |  
Grüner Spargel x Sexy Bernaise |  
Pink Coleslaw |  
Bokerias Trüffelpasta |  
Mini-Crispy-Chicken-Burger |  
Bernaise und Bokerias Steakbutter

WÄHLE EIN *Beef* VOM GRILL PRO PERSON!

200G BLACK ANGUS **RUMPSTEAK PRIME** | 54,0

**THE BEST:** 200G BLACK ANGUS **RINDERFILET**  
| NEUSEELAND | 64,0

1KG IRISCHES DRY AGED **TOMAHAWK FÜR 2**  
**(NETTO 500G-640G)** 66,0

200G NORWEGISCHES **LACHSFILET** 51,00

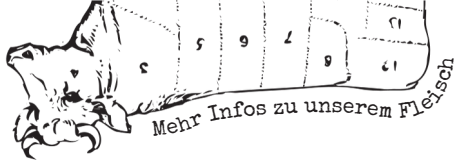
PREISE UND FLEISCH PRO PERSON (AB ZWEI PERSONEN)

WÄHLE DEINE BEILAGE ( EINE PRO PERSON)

**THE TASTE OF BOKERIA AUF EINER PLATTE!**

GRILLCLUB





# GRILL CLUB BY BOKERIA

## I DIE PRIME BEEF CUTS - BESTE QUALITÄT FÜR DICH

### BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME

Grainfeed | Weidehaltung | Superzartes Fleisch,  
am besten Medium genießen!

Zwei Größen:

200g Bokerias Cut 29,9 | **300g Kings Cut +13,5**

### BLACK ANGUS RINDERFILET

#### NEUSEELAND

Das edelste Stück vom Rind: zart, mager und  
butterweich. Unser Filet wird aus bestem  
neuseeländischen Angusfleisch geschnitten – ein  
Highlight für jeden Fleischliebhaber.

Zwei Größen:

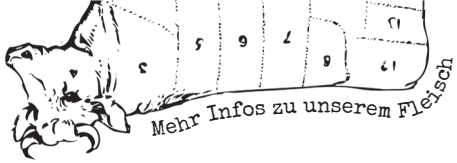
200g Bokerias Cut 37,9 | **300g Kings Cut +15,9**

### DER BBQ-GRILLTELLER

*Top-Seller*

Prime Rumpsteak | Mini-Buttermilk.Chicken-  
Burger | Fingerlicking Spareribs |  
Cevapcici vom Rind | Sauce Bernaise  
Selbstgemachter Pink Coleslaw ...28,5

**Upgrade: 200g Rinderfilet statt Rumpsteak +15,9**



# GRILL CLUB BY BOKERIA

## FOODLOVE

### DER BOKERIA BURGER

{ auch veggie möglich - Beyond Meat }

Bestes Black Angus Beef Bun von Tans Boutique |  
Bacon | Cheddar | hausgemachter Chili-Dip 19,9

*Weil es der Chef liebt:*

### CHILI CHEESE BURGER

Bestes Black Angus Beef | Bun von Tans Boutique  
| Bacon | Cheddar x 2 | Jalapeños |  
hausgemachter Chili-Dip 20,5

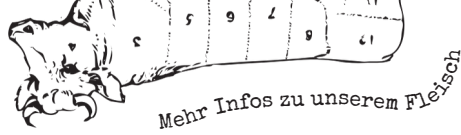
### FINGERLICKING SPARERIBS

vom Schwein | die BESTEN WEIT UND BREIT |  
min. 8h slow cooked | geheime Marinade |  
little bit Pink Coleslaw...23,9

### 10 (ZÄÄHN) KING PRAWNS

ajo, des schmeckt! Unser Lieblingsgericht,  
weils nach Urlaub schmeckt und riecht!  
Frischer Knoblauch, Thymian, Zwiebeln und  
co! Dazu ordentlich Knobi.Mayo, Brot zum  
Tunken und fertig! 36,9





# GRILL CLUB BY BOKERIA

## II

### WAHLE DEINE BEILAGE

Süsskartoffel-Fritten +5,9 |

Fritten +4,9

Omas Bratkartoffeln 3,9 |

Parmesan-Trüffel-Fritten 8,9

## III

### UPGRADE YOUR SIDES

Gegrillter grüner Spargel | Sesam-Seeds +7,9

Kleiner Salat +5,9

homemade Pink Coleslaw +3,9

## IV

### DAS BESONDERE

Drei Gambas vom Grill + 9,0

Omas Pfeffersauce + 4,0

Bokerias Classy Bernaise + 4,9

Creamy yummi Trüffelsauce + 4,9