



WILLKOMMEN

IN DEINER

BOKERIA

STEAKS
UND TAPAS

EST 2017

#APEROS

DOM PERIGNON VINTAGE 2008 LUMINOUS EDITION

Cuvee aus Chardonay und
Pinot Noir
Flasche 0,75....235€

xxxxxxx-----

LAURENT-PERRIER

Champagner Cuvée Rosé
0,75 99€
Cuvée Brut
0,75---89€

LILLET WILD BERRY 6,90

Lillet Blanc | Geiste
Himbeeren | Russian
Berry

ROSATO MIO ...-- ..6,9€

Ramazotti Rosato | Secco
| Basilikum

,,,.....

SCHWARZWALDLIEBE

Needle Gin | Thomas
Henry | Rosmarin8,9€

BOKERIA SPRIZZZZ

Peach Tree | Maracuja |
Secco | Grenadine ,,,.7,9€

SOMMER-ROSE ON ICE

Schlumberger Rose Sekt
Österreich 7,0€

#SPEZIAL

ITS SOUR TIME

Wir mixen die Besten
Sours von der Rheinau!
Flüssiger Zucker,
Zitrone und
Eiweiß -Schaum plus
dein Alkohol:

Amaretto-Orange-Sour
Aperol-Sour
Whisky-Sour
Virgin Rum-Sour
(alkoholfrei) je
---11,0€---

DRIVE ME HOME, BABY

...9,5€

Alkoholfreier Gin |
Thomas Henry | Geeste
Beeren | Apfelextrakt

DIE LIMO ,,,.4,9€

Ah, wie schön, ne Limo.

SORTE: WALDBEERE

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

GIN GARDEN,10,50

Gin Mare | Fever Tree |
Apfel | Thymian -



KLEINE VORSPEISEN ZUM TEILEN

Tapas & starters

CRUNCHY GARNELEN {sucht gefahr}

Wohl die Besten der WELT!!!!!! HAHA :) | Chili-Dip /13,0€/

MINI-PASTRAMI-BURGER

von Euch gewünscht!! Zwei Burger to share |
Rinder-Pastrami | Coleslaw /11,0€/

lvans **BRUSCHETTA (3 STÜCK)** /14,0€/

Gegrillter Pulpoarm | Tomaten | Kapern | Knoblauch

MARINIERTER PULPOSALAT

Sous vide gegart | kalt serviert | Mediterrane
Kräuter /14,0€/

CARPACCIO VOM US-RIND

Crispy Parmesan^s | Rucola | Cherrytomaten |
Trüffelvinaigrette /14,5€/

MEERSALZ-EDAMAME (V)

Gedämpft ooooooooooooooder wahlweise auch

STICKY SWEET CHILI-EDAMAME /6,9/

UNSER GARNELENPFÄNNCHEN

mit Knoblauch und Kräutern gegrillte
Riesengarnelen | Urlaub am Gaumen --/14,0€/

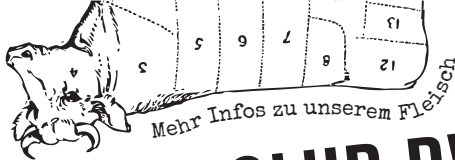
GEGRILLTE PEPERONI (V)

Knoblauch-Mayo | Des wars! /7,9€/

BLUMENKOHL-POPS (V)

Frittierter Blumenkohl | Chili-Dip /8,9€/

X_{xx}



Mehr Infos zu unserem Fleisch

GRILL CLUB BY BOKERIA

Wähle dein Fleisch - und eine Inklusiv-Beilage

US BLACK ANGUS RUMPSTEAK *Prime cut - Iowa Beef* 250G

120 Tage Maisfütterung | Weidehaltung |
Marmorierungsstufe 3+ | Superzartes Fleisch,
am besten Medium genießen!...34,5€

UNSER TIPP:

BOKERIA BURGER

{ auch veggie -

Beyond Meat }

BESTES US BEEF

Rosmarin-Bun | Bacon^{1,3} |

Käse² | Chilli-Dip^{1,2,3} |

Zwiebelmarmelade¹ 18,5€

GRILLTELLER

BOKERIA STYLE

US Iowa Rumpsteak |

Mini-Pastrami-Burger |

Fingerlicking

Spareribs |

Selbstgemachter Pink

Coleslaw ...26,5€

XXXX

BLACK ANGUS FILET

PAMPAS | ARGENTINIEN 230G

Das Beste Stück vom
Rind | Am Besten Medium
genießen45,5€

FINGERLICKING

S P A R E R I B S

vom Schwein | die
BESTEN WEIT UND BREIT |
mindestens 8h Slow
cooked | selbstgemachte
geheime Marinade |
Pink Coleslaw...24,9€

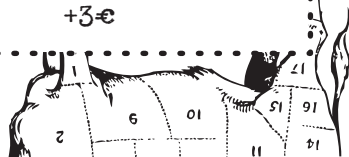
WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

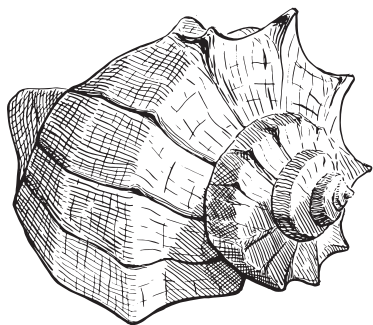
Fritten | Süsskartof-
felfritten | Mediter-
ranes Grillgemüse
(Jede weitere +3€)

+

extras BLOCK AUF WAS BESONDERES

Getrübte Fritten +5€ |
Drei Reisengarnelen +8€
| Ivans Pfefferrahmsauce
+3€





HAUPTGERICHTE

HOHEPUNKT

UNSERE TRÜFFELPASTA

mit creamy Trüffelsauce
wahlweise mit:

GOP BLACK ANGUS HÜFTE

US Rind
Weidehaltung |
Hohe Mamorierung
//35,9€

UPGRADE :
Black Angus Rinderfilet
+11€

VEGGIE TRÜFFEL

Vier Gramm frischer
Trüffel aus Istrien |
Purer Genuss //23,9€

BOKERIAS SOMMERSALAT

mit Balsamico-Vinagrette | Dazu wahlweise:
Riesengarnelen23,0€

Marinierte Spieße vom Hähnchen ..21,0€

Surf and Turf – Garnelen und Hähnchen 23,0€

SEAFOOD DUO NEXT LEVEL

Gegrillter Lachs | Riesengarnelen |
Manufaktur-Pasta |
bisschen spicy Tomatensauce ... 25,9€

