

XX



WILLKOMMEN

IN DEINER

BOKERIA

STEAKS
UND TAPAS

EST 2017

#APEROS

DOM PERIGNON VINTAGE

Cuvée aus Chardonay
und Pinot Noir
Flasche 0,75....350

LAURENT-PERRIER

CHAMPAGNER

Cuvée Brut
0,75....115

LILLET WILD BERRY

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

ROSATO MIO 8,90

Ramazotti Rosato |
Secco | Basilikum

SCHWARZWALDLIEBE

Needle Gin | Thomas
Henry | Rosmarin
....9,9



#SPEZIAL

PROSECCO GEHT IMMER

DOC LE CONTESSE 7,0

BOKERIA SPRIZZZZ

Peach Tree |
Maracuja | Secco |
Grenadine , . . .8,9

DRIVE ME HOME, BABY

Alkoholfreier Gin |
Thomas Henry | Geeiste
Beeren | Apfelextrakt
....9,50

DIE WALDBEERLIMO

Ah, wie schön, ne
Limo...5,50
Noch n 0,1L Secco
rein? +4€ für den
Extra Spass

GIN GARDEN

Gin Mare | Fever Tree
| Apfel | Thymian
...10,5



KLEINE VORSPEISEN ZUM TEILEN

Tapas & starters

CRUNCHY GARNELEN {suchtgefahr}

Wohl die Besten der WELT!! Chili-Dip /13,0€/

MINI-PASTRAMI BURGER

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

IVANS ROTE BETE TARTAR

Crunchy Ziegenkäse-Creme-Brülee |
Röstbrot | 14,90

MARINIERTER PULPOSALAT

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

CARPACCIO VOM US-RIND

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

UNSER GARNELENPFÄNNCHEN

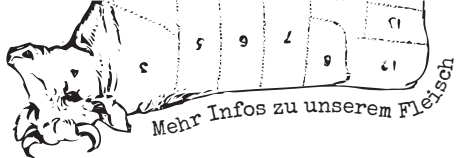
mit Knoblauch und Kräutern gegrillte
Riesengarnelen | Urlaub am Gaumen --/14,0€/

GEGRILLTE PEPERONI (V)

Knoblauch-Mayo | Des wars! /7,9€/

BLUMENKOHL-POPS

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



GRILL CLUB BY BOKERIA

Wähle dein Fleisch - und eine Inklusiv-Beilage

AUSTRALIEN BLACK ANGUS RUMPSTEAK - PRIME

Teys Farm Organic Beef | Weidehaltung | Grainfeed | Marmorierungsstufe 3+ | Superzartes Fleisch, am besten Medium genießen! ...36,5€

DER BOKERIA BURGER

{veggie - Beyond Meat }
Bestes Black Angus Beef
| Bun von Tans Boutique
| Bacon | Cheddar |
hausgemachter Chili-Dip
19,90€

DER GRILLTELLER

Prime Rumpsteak |
Mini-Pastrami-Burger |
Fingerlicking
Spareribs |
Selbstgemachter Pink
Coleslaw ...27,5€

BLACK ANGUS RINDERFILET

1953 Brazilian Beef | Traditionsfarm

Weidehaltung | 200 Tage
Getreidefütterung |
Medium genießen
....45,5€

FINGERLICKING SPARERIBS

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

WÄHLE DEINE INKLUSIV-BEILAGE

Fritten |
Süßkartoffelfritten |
aromatisiertes
Grillgemüse
(Jede weitere +3€)

BOCK AUF WAS BESONDERES

Trüffelritten +5€
Drei Wildfang-
Riesengarnelen +8€
Pfefferrahmsauce +3€



GRILL DELUXE FÜR 2

**AUF UNSEREM LAVASTEIN-GRILL
ZUBEREITET**

US TOMAHAWK AM KNOCHEN (CA 1kg)

Zwei unserer legendären

Mini-PASTRAMI-Burger

Gegrillte Wildfang-Garnelen

mit dabei | Sides:

mit mediterranen Herbs aromatisiertes

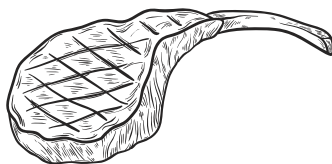
Grillgemüse

Creamy Trüffelpasta

mit frischem Wintertrüffel

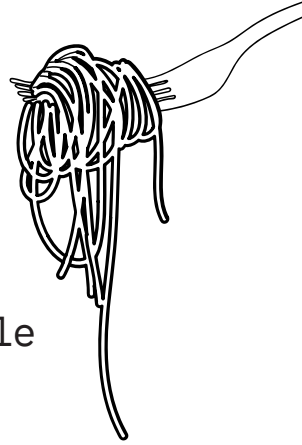
Rustico.Fritten

109€ für Zwei Genießer





HAUPTGERICHTE



UNSERE PASTA

Frische Manufaktur-Tagliatelle

FILETTO

US GOP BLACK ANGUS HÜFTE perfekt gegrillt
und aufgeschnitten serviert

Weidehaltung | Hohe Mamorierung //35,9€

UPGRADE : Black Angus Rinderfilet +15€

BURRATINA

Italienische Burrata | Creamy Trüffelsauce
| frischer istrischer Trüffel 25,0€

GAMBA-ZAMBA

Gegrillte Riesengarnelen |
Bouillabaisse-Sauce 24,0€

FELDSALAT-ZEIT

Großer Feldsalat mit Balsamico-Vinagrette |
Dazu wahlweise:

Riesengarnelen26,0€

Marinierte Spieße vom Hähnchen ..23,0€

Surf and Turf - Garnelen und Hähnchen ... 25,0€

