



HERZLICH WILLKOMMEN

**Wir heißen *Sie* auf das herzlichste willkommen
in unserem Steakhaus - LaRoca -**

**Unsere kleine und sehr fein gehaltene Location ladet
regelrecht dazu ein, in angenehm intimer Atmosphäre
bei edlem Ambiente zu dinieren.**

**Lassen Sie Ihren anspruchsvollen Gaumen von unseren
Top-Fleischsorten mit Qualitätssiegel und unseren frischen
Zutaten kulinarisch verwöhnen.**

**Neben unseren leckeren Gerichten bieten wir Ihnen
ausschließlich besonders ausgewählte Weinsorten und die
Besten Spirituosen aus aller Welt.**

Guten Appetit

wünscht Ihnen Ihr LaRoca Team





VORSPEISEN

TATAR VOM RINDFILET

von Hand fein gehackt, verfeinert mit Schalotten, Senf, Tomatenmark, Meersalz, Paprika, Gurken und Piri piri. Dazu servieren wir geröstetes.

BRUSCETTA

auf geröstetem Baguette mit Schafskäse und Oliven für

1 Person

2 Personen

4 Personen

KALBSFILET

VITELLO TONNATO

mit Thunfischcreme, Babykapern, Cocktailtomaten und Baguette.

CARPACCIO

vom Rinderfilet auf Rucolabeet mit Cocktailtomaten, Parmesanspänen und Zitronenvinaigrette.

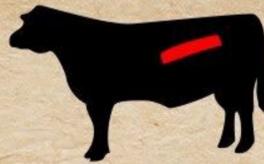




STREIFZUG VOM PREMIUM RIND

FILET STEAK

(URUGUAY)



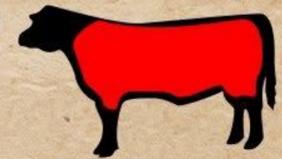
Das Rindfleisch der in Uruguay aufgewachsenen Rinder ist aufgrund der vielversprechenden Kombination aus Weidenflächen und dem milden Klima besonders zart, natürlich und leicht marmoriert.

200g

300g

500g

DRY AGED BEEF



Mehrere Wochen wird unser Dry Aged Beef am Knochen zum höchsten Fleischgenuss herangereift. Dadurch wird das Fleisch butterweich und erhält die nussige Geschmacksnote.

200g

300g

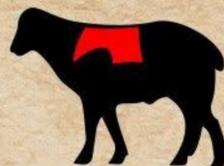
500g

Wir servieren zu allen Steaks 3 Dips

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

LAMM- KOTELETT

(NEUSEELAND)



Mit Kräuterbutter und Beilagensalat.

+Gegrilltes Gemüse oder Pommes zur Wahl.

BEILAGEN ZUR WAHL

Beilagensalat

(verschiedene Blattsalate
mit Tomaten und Gurken)
mit Balsamico oder Joghurt

Steakpommes

Kroketten

Wedges

Baguette mit Kräutern

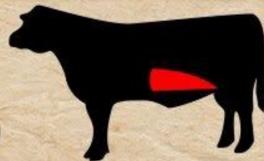
Mediterranes Gemüse

(gegrillte auberginen, Zucchini,
Paprika, Tomaten)



STREIFZUG VOM PREMIUM RIND

PREMIUM FLANK STEAK (AUSTRALIEN)



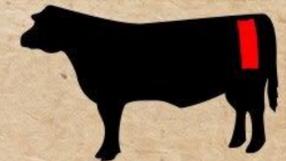
Die Rinder werden auf den natürlichen Wiesen des Australischen Landes geboren, aufgezogen und mit hochwertigem Getreide gefüttert.

200g

300g

500g

RUMPSTEAK (ARGENTINIEN)



Die natürliche Haltung auf den endlosen Weidegrünen der argentinischen Pampa, das klaren Wasser und das saftige Gras sind die Grundlage für das außergewöhnlich zarte und geschmackvolle Fleisch der Rinder.

300g

Wir servieren zu allen Steaks 3 Dips

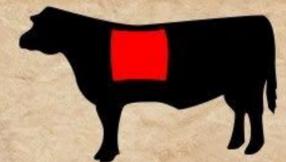
T-BONE STEAK (CHIEMGAUER JUNGBULLE)



Die saftigen und mineralhaltigen Weiden des bayrischen Chiemgaus erfüllen die besten Voraussetzungen für eine perfekte Fleischqualität.

500g

RIB EYE STEAK



Die Aufzucht in Argentinien wird strengstens kontrolliert. Äußerst wohlschmeckendes nicht mit Hormonen behandeltes Rindfleisch, aus Südamerika importiertes, absolut antibiotikafreies Qualitätsfleisch.

200g

300g

500g





SPIEßE VOM GRILL

LA ROCA SPIEß BEEF / HÄHNCHEN / LAMM



Mit mediterranem Gemüse, frischen Baguette und dreierlei Hausgemachten Dips.

50cm

100cm

HÄHNCHEN- SPIEß



Mit mediterranem Gemüse, frischen Baguette und dreierlei Hausgemachten Dips.

50cm

100cm

ASADO SPIEß VOM RINDERFILET



Mit mediterranem Gemüse, frischen Baguette und dreierlei Hausgemachten Dips.

50cm

100cm

LAMM-SPIEß



Mit mediterranem Gemüse, frischen Baguette und dreierlei Hausgemachten Dips.

50cm

100cm

Zu jedem Spieß reichen wir Ihnen
gerne beilagen Ihrer Wahl.





FRISCHE SALATE

ANDALUSISCHER SOMMER

BEEF VOM RINDERFILET

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken und Baguette.

LA ROCA CESAR SALAT

Hähnchen mit verschiedenen Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Walnussöl, 15 Monate gereiftem Grana Padano und Baguette.

La Meera Scampi

mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Oliven und Baguette

Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat:

Balsamico / Joghurt

Weitere Zutaten zum Salat:

Schafskäse / Oliven

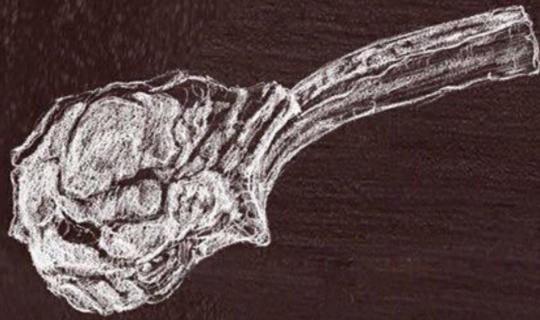




SPEZIELLES

TOMAHAWK STEAK

Mit zwei Beilagen nach Wahl



SCAMPISPIEß

Mit mediterranem Gemüse, frischen Baguette und dreierlei Hausgemachten Dips.

50cm

100cm

GRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Rib Eye, Roastbeef, Filet, Lammkotelett und zwei Beilagen nach Wahl.

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit bunt garniertem Salatbouquet





DESSERTS

KOKOSPARFAIT MIT LIMETTENGELEE

geeiste Kokoscreme mit Früchten



PASSIONSMOUSSE MIT MANGOFRUCHTMARK

Passionsfruchtparfait mit Früchten



SCHOKOMOUSSE ERDBEER-BALSAMICO

herbe Zartbitterschokolade mit fruchtigem Erdbeermark und einem Spiegel von Balsamico mit feiner Säure.



ERDBEER-TIRAMISU

Feine Mascarponecreme mit in Orangenlätterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark.

