



**BOCK**  
Hotel & Restaurant

## - Unsere Speisekarte -

### Vorspeisen

#### **Blattsalate der Saison**

mit Würfeln vom geräucherten Mozzarella und Gartenkräutern 5,70 €

#### **Hausgemachte Hirschterrine**

mit Preiselbeeren und Feldsalat in Nussdressing 7,00 €

#### **Häckerle vom Ostsee-Matjes**

mit Zwiebeln und Gurken auf geröstetem  
hausgebackenen Bauernbrot 8,50 €

### Suppen

#### **Kraftbrühe vom Tafelspitz**

mit eigener Einlage und Eierstich 5,40 €

#### **Grüne Erbsensuppe**

mit geräuchertem Heilbutt und Zitronencroutons 5,80 €

#### **Schaumsüppchen vom Kürbis**

5,80 €

#### **Kraftbrühe mit Ostseefischen,**

Nordseekrabben und Kräutern 6,00 €

Wir fördern



Slow Food  
Deutschland e.V.

2011

## **Zwischengänge**

<b>Heyers gebratene Gourmetblutwurst</b> auf Himmel und Erde (Kartoffelpüree mit Apfelspalten)	10,40 €
als Hauptgang	14,70 €
<b>Lachsklößchen</b> mit Dillsauce auf Blattspinat	9,50 €

## **Hausspezialitäten**

<b>Deftig geschmorte Ochsenbacken</b> mit BIO Spitzkohl vom Guidohof und Kartoffel-Nussbutter-Püree	15,70 €
---	---------

## **Hauptgänge**

<b>Hausgemachte Nudeln</b> mit Bolognese vom Guidohof-Gemüse und geriebenem Hartkäse vom Chursdorfer-Wasserbüffel	11,20 €
<b>Ragout vom Hirsch aus dem Erzgebirge</b> mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	12,50 €
<b>Nüsschen vom heimischen Lamm</b> mit Rosmarin, grünen Bohnen, dazu Kartoffelgratin	16,80 €
<b>Medaillons vom Koberländer Schweinefilet</b> mit Käse-Senf-Sauce auf Guidohof-Gemüse, dazu gebratener Semmelknödel	14,50 €
<b>Gratiniertes Schleienfilet</b> auf Lauchgemüse, dazu Kräuterkartoffeln	14,50 €
<b>Gebrautes Filet vom Ostseezander</b> auf Usedomer-Fischkartoffeln mit Rote-Bete-Schaum	16,80 €

Wir fördern



Slow Food  
Deutschland e.V.

2011

## BOCK-Menü

### **Grüne Erbsensuppe**

mit geräuchertem Heilbutt und Zitronencroutons

5,80 €

~\*\*\*\*\*~

### **Lachsklößchen**

mit Dillsauce auf Blattspinat

9,50 €

~\*\*\*\*\*~

### **Nüsschen vom heimischen Lamm**

mit Rosmarin, grünen Bohnen, dazu Kartoffelgratin

16,80 €

~\*\*\*\*\*~

### **Dessertteller „BOCK“ oder Käseauswahl**

7,90 €

- 3-Gang-Menü: 26,30 € (Suppe, Hauptgang, Dessert)  
3-Gang-Menü: 28,40 € (Zwischengang, Hauptgang, Dessert)  
4-Gang-Menü: 35,20 €

Wir fördern



Slow Food  
Deutschland e.V.

2011

## Vegetarisches Menü

zubereitet aus Gemüse vom Guidohof

### **Blattsalate der Saison**

mit Würfeln vom geräucherten Mozzarella und Gartenkräutern

5,80 €

~\*\*\*\*\*~

### **Schaumsüppchen vom Guidohof-Hokkaido-Kürbis**

5,80 €

~\*\*\*\*\*~

### **Kartoffel-Roggentorte**

mit Meerrettichsauce und Roter Bete

12,40 €

~\*\*\*\*\*~

### **Kompott von Äpfeln und Birnen**

mit Zartbitter-Schokoladenmousse und Vanillesauce

6,50 €

3-Gang-Menü: 21,70 € (Suppe, Hauptgang, Dessert)

3-Gang-Menü: 22,50 € (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4-Gang-Menü: 27,30 €

Wir fördern



Slow Food  
Deutschland e.V.

2011

## Desserts

<b>Heimische Pflaumen</b> mit Amaretto-Sabayon und Grießflammerie	6,50 €
<b>Dessertteller „BOCK“</b> auf Büffelmilch-Vanillesauce	7,90 €
<b>Quarkkeulchen</b> mit Apfel-Birnenkompott	5,60 €
<b>Hausgemachte Eistorte</b> mit Schokoladen-Nuss und Aprikosen-Drambuie-Parfait	5,20 €

## Kaffee und Kaffeespezialitäten

Wir verwenden Kaffee der Kaffeerösterei  
„Kaffeefee Sachsen“ aus Wüstenbrand

<b>Tasse Kaffee</b>	1,90 €
<b>Cappuccino</b>	2,40 €
<b>Espresso</b>	2,00 €

## Brände, Geiste, Kräuter und Liköre

<b>Dirker Williams Birne</b>	2cl	2,80 €
<b>Dirker Haselnussgeist</b>	2cl	3,50 €
<b>Amaro Nonnino</b>	2cl	3,50 €
<b>Grappa Alexander</b>	2cl	2,80 €
<b>Dirker Holunderblütenlikör</b>	2cl	2,30 €
<b>Bottega Birne oder Pfirsich mit Grappa</b>	2cl	2,30 €

Wir fördern



Slow Food  
Deutschland e.V.

2011