

## DAVOR, DAZWISCHEN UND DANACH

Negroni	9.00
Campari - Gordons Gin - Wermut	
Aperol Spritz	8.90
Aperol - Secco - Soda	
Aperol Rhabarber Spritz	8.90
Aperol - Rhabarbersaft - Secco - Soda	
Campari Tocco Rosso	8.90
Campari - Holunderblütensirup - Secco - Soda	
Hugo	8.90
Holunderblütensirup - Minze - Secco - Soda	
Black Hugo	8.90
Holunderbeerensirup - Minze - Secco - Soda	
Green Chill	8.90
Edles Grün - Wodka - Lemon - Soda	

## UNSERE GINS

Gordons Gin	5 cl	6.70
Skin Gin	5 cl	10.50
Tanqueray	5 cl	10.50
Monkey 47	5 cl	10.50
Hendrick's Gin	5 cl	10.50

Dazu bieten wir an:

Schweppes Tonic Water	3.00
Thomas Henry Tonic Water	3.80

### THOMAS PFEIFFER'S WEINEMPFEHLUNG

The first kiss and the first glass of wine are the best!

2019 Weißer Burgunder trocken 0,75l 28.90

Weingut Knewitz, Rheinhessen

...feines Aroma von reifem Pfirsich, mineralischer Abgang

2018 Barbera d'Asti trocken 0,75l 36.90

Pico Maccario und sein Einsteiger-Wein aus dem Piemont

... samtig, etwas rauchig aber mit sehr gut eingebundenen Taninen.

... ein tolles Preis-Genuss-Verhältnis!

## VORWEG

Stock's Gurkensalat	4.00
Stock's Currywurst	8.00
Trüffel-Pommes	
Gemischter Salat	8.00
Stock's Kräuter-Dressing	
Ziegenkäse	15.00
Tempura Garnele - Nussmarinade	
Rindercarpaccio	14.00
Beef - Parmesan - Trüffel-Ponzu-Butter	
Büffelmozzarella	14.00
Balsamico - Kirschtomaten - Honig - Nüsse - Salat	
Ceviche	15.00
Tuna - Lachs - Tomaten - Gemüse - Koriander - Limette	

---

## TATAR

Wir servieren alle unsere Tatars mit dicken Pommes.

Lachs Tatar Asia Style	14.00	Zweierlei Tatar	16.00
Avocado - Sesam - Koriander - Soja		Lachs - Tuna	
Spicy Creamy Tuna Tatar	15.00	Dreierlei Tatar	20.00
Koriander - Chili - Soja - Sherpasauce - Sesam		Lachs - Tuna - Rind	
Rindertatar	90g	16.00	
Salat	180g	25.00	

---

## SUPPEN

Kartoffel-Parmesan	8.00	
Lachs		
Kokos-Karotte-Ingwer	8.00	
Garnelen		
Stock's Bouillabaisse	kleine Portion	9.00
Sauce Rouille		14.00
Hummersuppe	14.00	
Hummer - Estragon		
"Leckerli" Hummersuppe	4.00	

## STOCK'S ASIA STYLE

Unser Sushi wird nach kalifornischer Art zubereitet. Diese besondere Art erlernte Heiko Stock als einer der wenigen Köche Deutschlands in der von japanischen Meistern geführten California Sushi Academy in Los Angeles.

### SASHIMI

Lachs 12.00

Tuna 14.00

Lachs und Tuna Mix 14.00

Gegrillter Lachs 15.00  
Trüffel-Ponzu-Mayo

Gegrillter Tuna 15.00  
Spicy Teriyaki

### TEMPURA

Rock Chicken 13.00  
Spicy Mayo

Popcorn Garnelen 15.00  
Spicy Mayo

Riesengarnelen 15.00

Gemüse Mix 9.00  
Paprika - Broccoli - Lauch - Spargel

Tempura Mix 15.00  
Gemüse - Garnelen

### SUSHI

Crunchy Garnele 13.00  
Garnele Tempura - Gurke - Avocado Creme - Spicy Mayo

Crispy Hot Chicken 12.00  
Chicken - Gurke - Avocado Creme - Spicy Mayo - Hoisin

Green Lady 12.00  
Spargel Tempura - Gurke - Avocado Creme - Rote Bete - Wakame - Sherpasauce

Heiko's Hot Crazy 13.00  
Lachs - Tuna - Crabmeat - Gurke - Avocado Creme - Spargel - Spicy Mayo

Sexy Freak Wave 13.00  
Garnele Tempura - Lachs gegrillt - Gurke - Avocado Creme - Sweet Chili

Hot & Horny 13.00  
Lauch Tempura - Peperoni - Gurke - Avocado Creme - Lachs - Spicy Mayo

Wild Crush 14.00  
Tuna - Garnele Tempura - Gurke - Avocado Creme - Wakame - Trüffel Ponzu

Love Roll 14.00  
Tuna - Lachs - Gurke - Avocado Creme - Garnele Tempura - Hoisin

Spicy Girl 14.00  
Garnele Tempura - Peperoni - Gurke - Avocado Creme - Chili - Spicy Mayo

Surf & Turf 15.00  
Garnele Tempura - Beef - Gurke - Avocado Creme - Trüffel Ponzu

## LAND

<b>Geschmorte Rinderroulade</b>	18.00
Rotkohl - Stock's Püree - Apfelkompott	
<b>Surf &amp; Turf Burger</b>	22.00
Beef - Riesengarnelen - Chili-Salsa - Cheddar - Burgersauce - getrüffeltes Pommes	
<b>Wiener Schnitzel</b>	25.00
Preiselbeeren - Bratkartoffeln - Stock's Gurkensalat	

---

<b>Krosse Vierländer Ente</b>	halbe Ente für 1 Person	29.00
Rotkohl - Apfelkompott - Stock's Püree - Jus	ganze Ente für 2 Personen	58.00

---

<b>Rinderfiletspitzen</b>	24.00
Waldpilze - Stock's Püree	
<b>Tagliata Surf &amp; Turf</b>	28.00
Penne - Riesengarnelen - Rinderfilet - Parmesan	
<b>Steak &amp; Fritten</b>	32.50
Rinderfilet - Kräuterbutter - Pfeffersauce - Mix Salat	

## VOM GRILL

Zu jedem Gericht servieren wir Waldpilze, Rahmspitzkohl sowie Pfeffersauce oder Trüffel-Ponzu. Wählen Sie zusätzlich zwischen unserem Stock's Püree oder dicken Pommes aus.

<b>Rinderfilet in Kräuterkruste 200g</b>	32.50	
<b>Chateaubriand 500g für 2 Personen</b>	Preis pro Person	36.00
<b>Surf &amp; Turf</b>	36.00	
200g Rinderfilet in Kräuterkruste und Riesengarnelen		

## VEGETARISCHES

Vegane Alternativen lassen sich flexibel und individuell anpassen. Sprechen Sie uns gerne darauf an.

<b>Süßkartoffelsuppe</b>	7.00
Kokosmilch - Koriander	
<b>Waldpilzpfanne</b>	13.00
Avocado - marinierte Tomaten - Grana Padano	
<b>Tempura Spargel</b>	13.00
Avocado-Dip - Mangosalat	

## MEER

Fish & Chips	22.00
Kabeljau - dicke Pommes - Mix Salat - Remoulade	
Penne all'Arrabiata	22.00
Riesengarnelen - Basilikum - Tomaten - Chili	
Filet vom Zander	25.00
Rahmsauerkraut - Stock's Püree	
Hamburger Pannfisch	25.00
Bratkartoffeln - Pommerysenf-Sauce	
Krosser Angeldorsch	25.00
Rahmspitzkohl - Pommerysenf-Sauce	
Black Cod (Kabeljau in Miso-Teriyaki)	26.00
Wokgemüse - Avocado-Wasabipüree	
Norweger Lachs	26.00
Biarritzer Kartoffelstampf - Hummersauce	
Seezunge "Müllerin"	Tagespreis
Gurkensalat - Petersilienkartoffeln	
Stock's Riesengarnelen Pfanne	28.00
Zwiebeln - Tomaten - Feta - Röstbrot	
Krosser Oktopus	28.00
Penne - Basilikum - Hummersauce	

## DESSERT

Hamburger Rote Grütze	8.00	Vollmilchschokoladen-Mousse	9.00
Vanillesauce und -eis		Beerenkompott	
Stock's Topfentraum	9.00	Dreierlei Sorbet	11.00
Wiener Mandel-Rahmeis - Beerenkompott		Mango - Limone - Heidelbeer	
Crème Brûlée	9.00	Sorbet	4.00
Heidelbeersorbet		Mango / Limone / Heidelbeer	
Heiko's Lieblingsdessert	9.50	Eis	4.00
Hot Chocolate Cake - Vanilleeis		Vanille / Wiener Mandel / Granatapfel / Erdnuss-Karamell / Vollmilch-Schokolade	

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz.