



Herzlich Willkommen im Rockrib

Rockrib vereint frische Salate,
Hausgeräuchertes und Gegrilltes vom Feinsten,
ausgefallene Shakes zum Verlieben und ein gelungenes
Zusammenspiel aus Leidenschaft und bestmöglicher Qualität.

Das Herz unserer kulinarischen Kreationen ist die eigene
Räucherei und der Lavasteingrill in unserer Showküche!

Der Räuchervorgang ist eine Kunst und neben unserer
einzigartigen Gewürzmischungen ein wesentlicher Bestandteil
von Rockrib.

Unser Fleisch stammt ausschließlich aus bester Zucht der
obersten Güteklasse und wird von uns im Haus selbst geräuchert.
Obst und Gemüse wird weitgehend aus der Region bezogen.

Im Rockrib treffen Begeisterung, Passion und Freude aufeinander!

SMOKE IT! SHAKE IT! ROCK IT!

Reservierungen
030 9145 7495
hello@rockrib.de

Starters

Tomatoe Mozzarella Caprese	9.50
Mozzarella mit Basilikum-Pesto, Pflaumen Tomaten und knusprigen Crostini	
Beetroot & Smoked Salmon	10.90
Eine raffinierte Komposition aus roter Bete und geräuchertem Lachs mit Crème Fraiche, Kapern und Sakura Kresse	
Beef Tatar	11.90
Tatar vom Rinderfilet, fein gehackt und klassisch mariniert. Serviert mit Sour Cream und getoastetem Brot	
Soup of the Week	4.50
Bitte fragen Sie uns nach dem Suppenvergnügen der Woche!	

Homemade Sauces	each 2.50
Rockrib Dip / Blue Cheese Dip / Béarnaise / Peruvian Chimichurri / Honey Whiskey BBQ / Alabama White BBQ / Buffalo Sauce / Apple Sauce	

Salads

Caesar Salad	11.50
Der ultimative Klassiker mit frischem Romanasalat in Caesardressing mit Brotcroutons und Parmesansplitter	
Exotic Salad	13.50
Ein exotisches Geschmackserlebnis mit frischer Birne, Rucola, Chicoree, karamelisierten Pekannüsse, Parmesan, Zitronendressing und Balsamico-Glasur	
Quinoa Salad	13.50
Die gesunde Mischung aus Romanasalat, Quinoa, Ziegenkäse, knusprigen Kichererbsen, frischen Avocado und Zitronendressing	
Asian Salad with Seared Tuna	14.90
Ein leckerer Salat mit Chinakohl, Sprossen, roten Zwiebeln, Karotten, Koriander und leicht angebratenem frischen Thunfischfilet	

Craft Burger

Rockrib Burger	15.50
180g lecker gerilltes Rindfleisch und knuspriger Speck, Rockrib Dip, Romanasalat, Tomaten, Zwiebelringe, Gurken und Rockrib Fries	
Mit zusätzlich Gruyere Käse	+ 1,50
Crispy Fried Chicken Burger	14.90
Knusrig gebackene Hühnerschenkel, mit gewürztem Tomaten-Chutney, knusprigen Zwiebeln, Aioli, Red-Cabbage-Slaw und gegrillten Jalapeno und Rockrib Fries	
Double Cheese Burger	13.90
Vom Feinsten 180 g gegrilltes Rindfleisch, Rockrib Dip, Cheddar, Emmentaler, eingelegte Gurke und knusprige Zwiebel, mit Rockrib Fries	
The Vegan Burger!	13.90
Gegrilltes, hausgemachtes saftiges Burger Patty aus grünem Salat, Tomaten, Chy Sauce, Schwarzen Bohnen, Beilage nach Wahl	

Dry Aged Steaks

Rib Eye Steak ca. 300g*	29.90
Charakteristisch durch das Fettauge. Die Hochrippe liegt zwischen Nacken und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef	
Tenderloin Steak ca. 180g*	29.90
Rinderfilet, sehr fettarm und zart in der Struktur. Das Premium-Stück liegt unter dem Rückenmuskel	
Sirloin Steak ca. 200g*	21.90
Ein mageres Stück aus der Hüfte geschnitten – perfekt für den Grill. Geschmack pur!	

+ Steaks are served with smoked Cherry Tomatoes and grilled Portobello Mushroom

++ And includes 1 sauce and 1 additional side – please choose!

* Rohgewicht

From the Smoker

Dry Aged Crispy Pork Belly	16.90
Knuspriger Schweinebauch mit Salzmischung mariniert und 12 Stunden zur Perfektion gegart, glasiert mit Rockrib Dip	
Smoked Pork Ribs	16.90
Über 10 Stunden zur Perfektion gegart, glasiert mit Rockrib Dip	
Smoked Beef Ribs	21.90
Über 12 Stunden zur Perfektion gegart, glasiert mit Rockrib Dip	
Slow Smoked Beef Brisket	16.90
Rinderbrust über Nacht heiß geräuchert, zart und saftig!	
The Rockrib Mix!	21.90
Smoked Chicken Wings, Pork Ribs und Beef Ribs glasiert mit Rockrib Dip	

+ All dishes with Rockrib Fries

Spice it up!

Spicy Smoked Chicken Wings	6.90
6 Wings mit Buffalo Sauce	
Spicy Grilled Tiger Prawns	11.90
6 Tiger Prawns mit Buffalo Sauce	

Vegetarian

Truffle Mushroom Risotto	14.90
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit Pilzen	

More to come ...

Sides / Beilagen

Coleslaw	3.90
Marinierter Weiß- und Spitzkohl	
Side Salad	4.90
Kleiner gemischter Salat	
Sauteed Vegetable	4.90
Sautiertes Saisongemüse	
Rockrib Fries	3.90
Ein knuspriger Mix aus Kartoffel und Süßkartoffel	
Baby Potatoes	4.90
Kleine Butterkartoffeln aus der Pfanne mit Petersilie	
Onion Rings	4.90
Gebackene Zwiebelringe in Backteig	

Homemade Sauces	each 2.50
Rockrib Dip / Blue Cheese Dip / Béarnaise / Peruvian Chimichurri / Honey Whiskey BBQ / Alabama White BBQ / Buffalo Sauce / Apple Sauce	

Dessert

Chocolate Brownie	7.50
serviert mit einer Schokoladenglasur, karamellisierten Pekannüssen und Cassissorbet	
Strawberry & Coconut	7.50
Marinierte Erdbeeren mit Limette und frischer Minze, dazu Kokosnusseis, Sahne und gerösteten Kokosnussflocken	