

## VORSPEISEN

<b>Signature Fladenbrot</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	4
Ducca   Olivenöl	
<b>Hausgemachte Falafel</b> <sup>G, H, K</sup>	9
Minzjoghurt   Baba ghanoush   Tahini   Salatherzen	
<b>Mediterrane Quiche</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	12
frische Kräuter   Kräutersalat mit Ducca	
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>G, H, K</sup>	16
Gebratene Pfifferlinge   Tomatensalsa   Koriander   Kräutersalat	
<b>Burrata &amp; Korianderpesto</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	15
Gegrillte Aprikosen & Pfirsiche   Wiesenkräuter   Tomate   Fladenbrot	

## SALATE

<b>Waldorf Salat</b> <sup>A, C, G, H, I</sup>	8
Chicorée   Sellerie   Apfel   Walnuss	
<b>Gerösteter Brokkoli</b> <sup>F, H, K</sup>	8
Halloumi   Granatapfel   Sumach   Sesam	
<b>Gegrillter Blumenkohl</b> <sup>G, L</sup>	8
Spitzkohl   Apfel   Ziegenfrischkäse   Koriander	
<b>Geröstete Süßkartoffel</b> <sup>F, K</sup>	8
Mais   Orange & Zitrone   Sesam   Bohnen	
<b>Tabbouleh</b> <sup>A</sup>	8
Tomate   Petersilie   Zitrone   Minze   Koriander   Gurke	
<b>Bauern Salat</b> <sup>G</sup>	8
Paprika   Gurke   Feta Käse   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Vier Salate nach Wahl zum Teilen</b>	24

## SANDWICHES & BAGELS

<b>Caesar Sauerteigbrot</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Gebratenes Hähnchen   Kalbsspeck Salatherz   Caesar Dressing	
<b>Oliven &amp; Tomaten Baguette</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Pastrami   Sauce Tartare   Rote Zwiebel   Cole Slaw	
<b>Lachs Bagel</b> <sup>A, D, G, H, K</sup>	9
Räucherlachs   Gurke   Dill-Frischkäse   Spinat	
<b>Avocado Bagel</b> <sup>A, G, H, K</sup>	9
Orangen-Pfeffer-Frischkäse   Rucola   getrocknete Tomaten	

## ROCA CLASSICS

<b>Berliner Currywurst vom Kalb</b> <sup>A, F, L</sup>	21
Hausgemachte Soße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	
<b>Waldorf Club Sandwich</b> <sup>A, C, G</sup>	25
Kikok Hähnchen   Kalbsspeck   gebackenes Ei   Salatherz Clubsoße   Tomate   Pommes Frites	
<b>ROCA Burger</b> <sup>A, C, G</sup>	27
Dry Aged Rind 200g   Tomate   geschmorte Zwiebel Salatherz Cheddar   Brioche Brötchen   Pommes Frites	
+ Kalbsspeck oder Spiegelei	4
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	16
Kirschtomaten   Salatherzen   Kapernäpfel   Parmesan   Croutons mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	28
mit Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste <sup>B, D, G, L</sup>	30

## CHEFS DAILY SPECIAL

von 11:30 - 16:00

Täglich wechselndes Hauptgericht mit einem  
Salat Ihrer Wahl inklusive Brot aus unserem reichhaltigen Angebot

Inklusive Kaffee und Wasser 19,95

## SUPPEN

<b>Pfifferlingscreme</b> <sup>A, C, G</sup>	15
Apfelchutney   Schnittlauch   Espelette Pfeffer	
<b>Gazpacho</b> <sup>G, H, K</sup>	12
Fladenbrot Croutons   Basilikum Pesto   Pinienkernen   Olivenöl	

## HAUPTGANG

<b>Orecchiette Pasta   grüner Spargel</b> <sup>A, G, H</sup>	
Salz-Zitronen   Pfifferlingen   Rucola   getrocknete Tomaten   Parmesan	27
mit Bresaola Schinken	34
<b>Tajine – Marokkanische Art</b> <sup>G, H, K</sup>	
Kichererbsen   Zucchini   Tomate mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	32
mit Falafel	24
<b>Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste</b> <sup>B, D, G, L</sup>	29
Erbsen   Salzzitronen   Kaiserschoten   Hummerschaum	
<b>Rinderfilet 200g</b> <sup>G, I</sup>	45
Blumenkohl   Salsa Verde   Pfifferlinge	

## BEILAGEN

Brokkoli   Rote Chili   Cashewkern <sup>G, H</sup>	7
Grüne Bohnen   Knoblauch   Rinderspeck <sup>G</sup>	7
Gebatene Pfifferlinge	12
Safran-Risotto <sup>G</sup>	7
Gestampfte Baharat Kartoffeln <sup>H, K</sup>	7
Pommes Frites <sup>A</sup>	7
Kräutersalat   Tomate   Gurke   Granatapfeldressing <sup>H, K</sup>	9

## DESSERT

<b>Crème Brulee von weißer Schokolade &amp; Zitronen</b> <sup>A, C, G, H</sup>	16
Erdbeeren   Pistazien	
<b>Brombeer-Rosmarin Tartelette</b> <sup>A, C, G, H</sup>	9
<b>Mochi Eiscreme 1   3 Stück</b> <sup>A, C, G, H</sup>	5   14
Kokosnuss   Mango   Grüner Tee   Vanille   Yuzu	
<b>Barcomi's Best</b> <sup>A, C, G, H</sup>	8
Ausgewählte Torten aus unserer Lieblings Konditorei	
<b>Käse Auswahl 3   5 Stück</b> <sup>A, G, H</sup>	15   19
Chutney   Weintraube   Karamellisierte Nuss   Cracker	

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse,  
H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## HEIßGETRÄNKE

Exklusive ROCA-Kaffeeröstung von Andraschko

Espresso	4
Espresso Macchiato	4,5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Valrhona Hot Chocolate	7

## Dilmah – t-Series

von Hand gesammelt, verarbeitet sowie fair verpackt in Sri Lanka.

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Kännchen</b>
Supreme Ceylon Single Origin	9
The Original Earl Grey	9
Single Estate Assam – Rare Collection	9
Single Estate Darjeeling – Rare Collection	9
<b>Oolong Tee</b>	
Single Estate Oolong – Rare Collection	9
<b>Grüner Tee</b>	
Japan Sencha Extra Special	9
<b>Weißer Tee</b>	
Ceylon Silver Tips – Rare Collection	9
<b>Infusionierter Tee</b>	
Rose mit Französischer Vanille	9
Blaubeere & Granatapfel	9
Mango & Erdbeere	9
Holunder mit Zimt & rotem Apfel	9
Rooibos	9
Pure Kamillenblüten	9
Pfefferminzblätter	9

## SAFT & FRITZ

Orange, Apfel & Tomate	6,5
Waldorf Astoria Limonade	6,5
Waldorf Astoria Eistee	6,5
Apfel-Kirsch-Holunder	7
Bio-Rhabarber	7
Bio Apfelschorle	7

## WATER

	0,275 l	0,75 l
Selters Mineral Water Still	5	10
Selters Mineral Water Sparkling	5	10
	0,425 l	0,75 l
Brita Filtrated Water Still	4,5	7,5
Brita Filtrated Water Sparkling	4,5	7,5

## NON-ALCOHOLIC SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Wild Idol Sparkling White	18	75
Wild Idol Sparkling Rosé		85

## BEER

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner (vom Fass)	7,5	9,5
Radler (vom Fass)	7,5	9,5
Heineken	7,5	
Allgäuer Büble Weissbier		9,5
Allgäuer Büble Weissbier (alkoholfrei)		9,5
Radeberger 0,0% (alkoholfrei)	7,5	

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 l	0,75 l
Schloss Vaux Riesling Sekt, DE	10	55
Gérard Bertrand Papilou Rosé, FR	16	70
WA Bamberger Rosé Sekt, DE	18	75
Pommery Brut, Champagne	20	120
Pommery Rosé, Champagne	25	140
Pommery Blanc de Blancs, Champagne		160
Ruinart "R de Ruinart", Champagne		195
Dom Pérignon, Champagne		395

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Bründlmayer Grüner Veltliner, AT	8	50
Gérard Bertrand Chardonnay, FR	10	55
Dreissigacker Riesling QBA, DE	12	60
Matthias Gaul Le Grand Fumé Sauvignon Blanc, DE	14	65
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, NZ	18	75
Domaine Alain Geoffroy Chablis, FR		95
Domaine Masson Blondelet Pouilly-Fume "Les Angelots" 2015, FR		150
Dreissigacker Riesling "WUNDERWERK", DE		195

## ROSÉWEIN

Dreissigacker PNT & C. ROSÉ, 2022 DE	10	55
Gérard Bertrand "Hampton Water", FR	16	70
Château d'Esclans Whispering Angel, FR		120

## ROTWEIN

Bründlmayer Zweigelt Landwein, AT	8	50
Gérard Bertrand Cabernet Sauvignon, FR	10	55
Niepoort Vertente, PT	12	60
Matthias Gaul Le Grand Pinot Noir, DE	14	65
Terrazes de Los Andes Malbec, AR	18	75
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mataro, AU		95
Vivanca Reserva Selección de Familia, SP		150
Dreissigacker Spätburgunder "WUNDERWERK", DE		195

## SÜß- & LIKÖRWEINE

	6 cl	0,375 l
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, DE	20	100
Fritz Haag Brauneberger Beerenauslese, DE		195

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## VORSPEISEN

<b>Signature Fladenbrot</b> <sup>A, C, G, H, K</sup> 	4
Ducca   Olivenöl	
<b>Hausgemachte Falafel</b> <sup>G, H, K</sup> 	9
Minzjoghurt   Baba ghanoush   Tahini   Salatherzen	
<b>Mediterrane Quiche</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	12
frische Kräuter   Kräutersalat mit Ducca	
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>G, H, K</sup>	16
Gebratene Pfifferlinge   Tomatensalsa   Koriander   Kräutersalat	
<b>Burrata &amp; Korianderpesto</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	15
Gegrillte Aprikosen & Pfirsiche   Wiesenkräuter   Tomate   Fladenbrot	

## SALATE

<b>Waldorf Salat</b> <sup>A, C, G, H, I</sup> 	8
Chicorée   Sellerie   Apfel   Walnuss	
<b>Gerösteter Brokkoli</b> <sup>F, H, K</sup> 	8
Halloumi   Granatapfel   Sumach   Sesam	
<b>Gegrillter Blumenkohl</b> <sup>G, L</sup> 	8
Spitzkohl   Apfel   Ziegenfrischkäse   Koriander	
<b>Geröstete Süßkartoffel</b> <sup>F, K</sup> 	8
Mais   Orange & Zitrone   Sesam   Bohnen	
<b>Tabbouleh</b> <sup>A</sup> 	8
Tomate   Petersilie   Zitrone   Minze   Koriander   Gurke	
<b>Bauern Salat</b> <sup>G</sup> 	8
Paprika   Gurke   Feta Käse   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Vier Salate nach Wahl zum Teilen</b>	24

## SANDWICHES & BAGELS

<b>Caesar Sauerteigbrot</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Gebratenes Hähnchen   Kalbsspeck Salatherz   Caesar Dressing	
<b>Oliven &amp; Tomaten Baguette</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Pastrami   Sauce Tartare   Rote Zwiebel   Cole Slaw	
<b>Lachs Bagel</b> <sup>A, D, G, H, K</sup>	9
Räucherlachs   Gurke   Dill-Frischkäse   Spinat	
<b>Avocado Bagel</b> <sup>A, G, H, K</sup> 	9
Orangen-Pfeffer-Frischkäse   Rucola   getrocknete Tomaten	

## ROCA CLASSICS

<b>Berliner Currywurst vom Kalb</b> <sup>A, F, L</sup>	21
Hausgemachte Soße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	
<b>Waldorf Club Sandwich</b> <sup>A, C, G</sup>	25
Kikok Hähnchen   Kalbsspeck   gebackenes Ei   Salatherz Clubsoße   Tomate   Pommes Frites	
<b>ROCA Burger</b> <sup>A, C, G</sup>	27
Dry Aged Rind 200g   Tomate   geschmorte Zwiebel Salatherz Cheddar   Brioche Brötchen   Pommes Frites	
+ Kalbsspeck oder Spiegelei	4
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	16
Kirschtomaten   Salatherzen   Kapernäpfel   Parmesan   Croutons mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	28
mit Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste <sup>B, D, G, L</sup>	30



## CHEFS DAILY SPECIAL

von 11:30 - 16:00

Täglich wechselndes Hauptgericht mit einem  
Salat Ihrer Wahl inklusive Brot aus unserem reichhaltigen Angebot

Inklusive Kaffee und Wasser 19,95

## SUPPEN

<b>Pfifferlingscreme</b> <sup>A, C, G</sup> 	15
Apfelchutney   Schnittlauch   Espelette Pfeffer	
<b>Gazpacho</b> <sup>G, H, K</sup> 	12
Fladenbrot Croutons   Basilikum Pesto   Pinienkernen   Olivenöl	

## HAUPTGANG

<b>Orecchiette Pasta   grüner Spargel</b> <sup>A, G, H</sup>	
Salz-Zitronen   Pfifferlingen   Rucola   getrocknete Tomaten   Parmesan	27
mit Bresaola Schinken	34
<b>Tajine – Marokkanische Art</b> <sup>G, H, K</sup>	
Kichererbsen   Zucchini   Tomate mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	32
mit Falafel	24
<b>Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste</b> <sup>B, D, G, L</sup>	29
Erbsen   Salzzitronen   Kaiserschoten   Hummerschaum	
<b>Rinderfilet 200g</b> <sup>G, I</sup>	45
Blumenkohl   Salsa Verde   Pfifferlinge	

## BEILAGEN

Brokkoli   Rote Chili   Cashewkern <sup>G, H</sup>	7
Grüne Bohnen   Knoblauch   Rinderspeck <sup>G</sup>	7
Gebatene Pfifferlinge	12
Safran-Risotto <sup>G</sup>	7
Gestampfte Baharat Kartoffeln <sup>H, K</sup>	7
Pommes Frites <sup>A</sup>	7
Kräutersalat   Tomate   Gurke   Granatapfeldressing <sup>H, K</sup>	9

## DESSERT

<b>Crème Brulee von weißer Schokolade &amp; Zitronen</b> <sup>A, C, G, H</sup>	16
Erdbeeren   Pistazien	
<b>Brombeer-Rosmarin Tartelette</b> <sup>A, C, G, H</sup>	9
<b>Mochi Eiscreme 1   3 Stück</b> <sup>A, C, G, H</sup>	5   14
Kokosnuss   Mango   Grüner Tee   Vanille   Yuzu	
<b>Barcomi's Best</b> <sup>A, C, G, H</sup>	8
Ausgewählte Torten aus unserer Lieblings Konditorei	
<b>Käse Auswahl 3   5 Stück</b> <sup>A, G, H</sup>	15   19
Chutney   Weintraube   Karamellisierte Nuss   Cracker	

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse,  
H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## HEIßGETRÄNKE

Exklusive ROCA-Kaffeeröstung von Andraschko

Espresso	4
Espresso Macchiato	4,5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Valrhona Hot Chocolate	7

## Dilmah – t-Series

von Hand gesammelt, verarbeitet sowie fair verpackt in Sri Lanka.

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Kännchen</b>
Supreme Ceylon Single Origin	9
The Original Earl Grey	9
Single Estate Assam – Rare Collection	9
Single Estate Darjeeling – Rare Collection	9
<b>Oolong Tee</b>	
Single Estate Oolong – Rare Collection	9
<b>Grüner Tee</b>	
Japan Sencha Extra Special	9
<b>Weißer Tee</b>	
Ceylon Silver Tips – Rare Collection	9
<b>Infusionierter Tee</b>	
Rose mit Französischer Vanille	9
Blaubeere & Granatapfel	9
Mango & Erdbeere	9
Holunder mit Zimt & rotem Apfel	9
Rooibos	9
Pure Kamillenblüten	9
Pfefferminzblätter	9

## SAFT & FRITZ

Orange, Apfel & Tomate	6,5
Waldorf Astoria Limonade	6,5
Waldorf Astoria Eistee	6,5
Apfel-Kirsch-Holunder	7
Bio-Rhabarber	7
Bio Apfelschorle	7

## WATER

	0,275 l	0,75 l
Selters Mineral Water Still	5	10
Selters Mineral Water Sparkling	5	10
	0,425 l	0,75 l
Brita Filtrated Water Still	4,5	7,5
Brita Filtrated Water Sparkling	4,5	7,5

## NON-ALCOHOLIC SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Wild Idol Sparkling White	18	75
Wild Idol Sparkling Rosé		85

## BEER

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner (vom Fass)	7,5	9,5
Radler (vom Fass)	7,5	9,5
Heineken	7,5	
Allgäuer Büble Weissbier		9,5
Allgäuer Büble Weissbier (alkoholfrei)		9,5
Radeberger 0,0% (alkoholfrei)	7,5	

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 l	0,75 l
Schloss Vaux Riesling Sekt, DE	10	55
Gérard Bertrand Papilou Rosé, FR	16	70
WA Bamberger Rosé Sekt, DE	18	75
Pommery Brut, Champagne	20	120
Pommery Rosé, Champagne	25	140
Pommery Blanc de Blancs, Champagne		160
Ruinart "R de Ruinart", Champagne		195
Dom Pérignon, Champagne		395

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Bründlmayer Grüner Veltliner, AT	8	50
Gérard Bertrand Chardonnay, FR	10	55
Dreissigacker Riesling QBA, DE	12	60
Matthias Gaul Le Grand Fumé Sauvignon Blanc, DE	14	65
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, NZ	18	75
Domaine Alain Geoffroy Chablis, FR		95
Domaine Masson Blondelet Pouilly-Fume "Les Angelots" 2015, FR		150
Dreissigacker Riesling "WUNDERWERK", DE		195

## ROSÉWEIN

Dreissigacker PNT & C. ROSÉ, 2022 DE	10	55
Gérard Bertrand "Hampton Water", FR	16	70
Château d'Esclans Whispering Angel, FR		120

## ROTWEIN

Bründlmayer Zweigelt Landwein, AT	8	50
Gérard Bertrand Cabernet Sauvignon, FR	10	55
Niepoort Vertente, PT	12	60
Matthias Gaul Le Grand Pinot Noir, DE	14	65
Terrazes de Los Andes Malbec, AR	18	75
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mataro, AU		95
Vivanca Reserva Selección de Familia, SP		150
Dreissigacker Spätburgunder "WUNDERWERK", DE		195

## SÜß- & LIKÖRWEINE

	6 cl	0,375 l
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, DE	20	100
Fritz Haag Brauneberger Beerenauslese, DE		195

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## VORSPEISEN

<b>Signature Fladenbrot</b> <sup>A, C, G, H, K</sup> 	4
Ducca   Olivenöl	
<b>Hausgemachte Falafel</b> <sup>G, H, K</sup> 	9
Minzjoghurt   Baba ghanoush   Tahini   Salatherzen	
<b>Mediterrane Quiche</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	12
frische Kräuter   Kräutersalat mit Ducca	
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>G, H, K</sup>	16
Gebratene Pfifferlinge   Tomatensalsa   Koriander   Kräutersalat	
<b>Burrata &amp; Korianderpesto</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	15
Gegrillte Aprikosen & Pfirsiche   Wiesenkräuter   Tomate   Fladenbrot	

## SALATE

<b>Waldorf Salat</b> <sup>A, C, G, H, I</sup> 	8
Chicorée   Sellerie   Apfel   Walnuss	
<b>Gerösteter Brokkoli</b> <sup>F, H, K</sup> 	8
Halloumi   Granatapfel   Sumach   Sesam	
<b>Gegrillter Blumenkohl</b> <sup>G, L</sup> 	8
Spitzkohl   Apfel   Ziegenfrischkäse   Koriander	
<b>Geröstete Süßkartoffel</b> <sup>F, K</sup> 	8
Mais   Orange & Zitrone   Sesam   Bohnen	
<b>Tabbouleh</b> <sup>A</sup> 	8
Tomate   Petersilie   Zitrone   Minze   Koriander   Gurke	
<b>Bauern Salat</b> <sup>G</sup> 	8
Paprika   Gurke   Feta Käse   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Vier Salate nach Wahl zum Teilen</b>	24

## SANDWICHES & BAGELS

<b>Caesar Sauerteigbrot</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Gebratenes Hähnchen   Kalbsspeck Salatherz   Caesar Dressing	
<b>Oliven &amp; Tomaten Baguette</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Pastrami   Sauce Tartare   Rote Zwiebel   Cole Slaw	
<b>Lachs Bagel</b> <sup>A, D, G, H, K</sup>	9
Räucherlachs   Gurke   Dill-Frischkäse   Spinat	
<b>Avocado Bagel</b> <sup>A, G, H, K</sup> 	9
Orangen-Pfeffer-Frischkäse   Rucola   getrocknete Tomaten	

## ROCA CLASSICS

<b>Berliner Currywurst vom Kalb</b> <sup>A, F, L</sup>	21
Hausgemachte Soße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	
<b>Waldorf Club Sandwich</b> <sup>A, C, G</sup>	25
Kikok Hähnchen   Kalbsspeck   gebackenes Ei   Salatherz Clubsoße   Tomate   Pommes Frites	
<b>ROCA Burger</b> <sup>A, C, G</sup>	27
Dry Aged Rind 200g   Tomate   geschmorte Zwiebel Salatherz Cheddar   Brioche Brötchen   Pommes Frites	
+ Kalbsspeck oder Spiegelei	4
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	16
Kirschtomaten   Salatherzen   Kapernäpfel   Parmesan   Croutons mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	28
mit Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste <sup>B, D, G, L</sup>	30



## CHEFS DAILY SPECIAL

von 11:30 - 16:00

Täglich wechselndes Hauptgericht mit einem  
Salat Ihrer Wahl inklusive Brot aus unserem reichhaltigen Angebot

Inklusive Kaffee und Wasser 19,95

## SUPPEN

<b>Pfifferlingscreme</b> <sup>A, C, G</sup> 	15
Apfelchutney   Schnittlauch   Espelette Pfeffer	
<b>Gazpacho</b> <sup>G, H, K</sup> 	12
Fladenbrot Croutons   Basilikum Pesto   Pinienkernen   Olivenöl	

## HAUPTGANG

<b>Orecchiette Pasta   grüner Spargel</b> <sup>A, G, H</sup>	
Salz-Zitronen   Pfifferlingen   Rucola   getrocknete Tomaten   Parmesan	27
mit Bresaola Schinken	34
<b>Tajine – Marokkanische Art</b> <sup>G, H, K</sup>	
Kichererbsen   Zucchini   Tomate mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	32
mit Falafel	24
<b>Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste</b> <sup>B, D, G, L</sup>	29
Erbsen   Salzzitronen   Kaiserschoten   Hummerschaum	
<b>Rinderfilet 200g</b> <sup>G, I</sup>	45
Blumenkohl   Salsa Verde   Pfifferlinge	

## BEILAGEN

Brokkoli   Rote Chili   Cashewkern <sup>G, H</sup>	7
Grüne Bohnen   Knoblauch   Rinderspeck <sup>G</sup>	7
Gebatene Pfifferlinge	12
Safran-Risotto <sup>G</sup>	7
Gestampfte Baharat Kartoffeln <sup>H, K</sup>	7
Pommes Frites <sup>A</sup>	7
Kräutersalat   Tomate   Gurke   Granatapfeldressing <sup>H, K</sup>	9

## DESSERT

<b>Crème Brulee von weißer Schokolade &amp; Zitronen</b> <sup>A, C, G, H</sup>	16
Erdbeeren   Pistazien	
<b>Brombeer-Rosmarin Tartelette</b> <sup>A, C, G, H</sup>	9
<b>Mochi Eiscreme 1   3 Stück</b> <sup>A, C, G, H</sup>	5   14
Kokosnuss   Mango   Grüner Tee   Vanille   Yuzu	
<b>Barcomi's Best</b> <sup>A, C, G, H</sup>	8
Ausgewählte Torten aus unserer Lieblings Konditorei	
<b>Käse Auswahl 3   5 Stück</b> <sup>A, G, H</sup>	15   19
Chutney   Weintraube   Karamellisierte Nuss   Cracker	

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse,  
H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## HEIßGETRÄNKE

Exklusive ROCA-Kaffeeröstung von Andraschko

Espresso	4
Espresso Macchiato	4,5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Valrhona Hot Chocolate	7

## Dilmah – t-Series

von Hand gesammelt, verarbeitet sowie fair verpackt in Sri Lanka.

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Kännchen</b>
Supreme Ceylon Single Origin	9
The Original Earl Grey	9
Single Estate Assam – Rare Collection	9
Single Estate Darjeeling – Rare Collection	9
<b>Oolong Tee</b>	
Single Estate Oolong – Rare Collection	9
<b>Grüner Tee</b>	
Japan Sencha Extra Special	9
<b>Weißer Tee</b>	
Ceylon Silver Tips – Rare Collection	9
<b>Infusionierter Tee</b>	
Rose mit Französischer Vanille	9
Blaubeere & Granatapfel	9
Mango & Erdbeere	9
Holunder mit Zimt & rotem Apfel	9
Rooibos	9
Pure Kamillenblüten	9
Pfefferminzblätter	9

## SAFT & FRITZ

Orange, Apfel & Tomate	6,5
Waldorf Astoria Limonade	6,5
Waldorf Astoria Eistee	6,5
Apfel-Kirsch-Holunder	7
Bio-Rhabarber	7
Bio Apfelschorle	7

## WATER

	0,275 l	0,75 l
Selters Mineral Water Still	5	10
Selters Mineral Water Sparkling	5	10
	0,425 l	0,75 l
Brita Filtrated Water Still	4,5	7,5
Brita Filtrated Water Sparkling	4,5	7,5

## NON-ALCOHOLIC SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Wild Idol Sparkling White	18	75
Wild Idol Sparkling Rosé		85

## BEER

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner (vom Fass)	7,5	9,5
Radler (vom Fass)	7,5	9,5
Heineken	7,5	
Allgäuer Büble Weissbier		9,5
Allgäuer Büble Weissbier (alkoholfrei)		9,5
Radeberger 0,0% (alkoholfrei)	7,5	

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 l	0,75 l
Schloss Vaux Riesling Sekt, DE	10	55
Gérard Bertrand Papilou Rosé, FR	16	70
WA Bamberger Rosé Sekt, DE	18	75
Pommery Brut, Champagne	20	120
Pommery Rosé, Champagne	25	140
Pommery Blanc de Blancs, Champagne		160
Ruinart "R de Ruinart", Champagne		195
Dom Pérignon, Champagne		395

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Bründlmayer Grüner Veltliner, AT	8	50
Gérard Bertrand Chardonnay, FR	10	55
Dreissigacker Riesling QBA, DE	12	60
Matthias Gaul Le Grand Fumé Sauvignon Blanc, DE	14	65
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, NZ	18	75
Domaine Alain Geoffroy Chablis, FR		95
Domaine Masson Blondelet Pouilly-Fume "Les Angelots" 2015, FR		150
Dreissigacker Riesling "WUNDERWERK", DE		195

## ROSÉWEIN

Dreissigacker PNT & C. ROSÉ, 2022 DE	10	55
Gérard Bertrand "Hampton Water", FR	16	70
Château d'Esclans Whispering Angel, FR		120

## ROTWEIN

Bründlmayer Zweigelt Landwein, AT	8	50
Gérard Bertrand Cabernet Sauvignon, FR	10	55
Niepoort Vertente, PT	12	60
Matthias Gaul Le Grand Pinot Noir, DE	14	65
Terrazes de Los Andes Malbec, AR	18	75
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mataro, AU		95
Vivanca Reserva Selección de Familia, SP		150
Dreissigacker Spätburgunder "WUNDERWERK", DE		195

## SÜß- & LIKÖRWEINE

	6 cl	0,375 l
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, DE	20	100
Fritz Haag Brauneberger Beerenauslese, DE		195

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## VORSPEISEN

<b>Signature Fladenbrot</b> <sup>A, C, G, H, K</sup> 	4
Ducca   Olivenöl	
<b>Hausgemachte Falafel</b> <sup>G, H, K</sup> 	9
Minzjoghurt   Baba ghanoush   Tahini   Salatherzen	
<b>Mediterrane Quiche</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	12
frische Kräuter   Kräutersalat mit Ducca	
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>G, H, K</sup>	16
Gebratene Pfifferlinge   Tomatensalsa   Koriander   Kräutersalat	
<b>Burrata &amp; Korianderpesto</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	15
Gegrillte Aprikosen & Pfirsiche   Wiesenkräuter   Tomate   Fladenbrot	

## SALATE

<b>Waldorf Salat</b> <sup>A, C, G, H, I</sup> 	8
Chicorée   Sellerie   Apfel   Walnuss	
<b>Gerösteter Brokkoli</b> <sup>F, H, K</sup> 	8
Halloumi   Granatapfel   Sumach   Sesam	
<b>Gegrillter Blumenkohl</b> <sup>G, L</sup> 	8
Spitzkohl   Apfel   Ziegenfrischkäse   Koriander	
<b>Geröstete Süßkartoffel</b> <sup>F, K</sup> 	8
Mais   Orange & Zitrone   Sesam   Bohnen	
<b>Tabbouleh</b> <sup>A</sup> 	8
Tomate   Petersilie   Zitrone   Minze   Koriander   Gurke	
<b>Bauern Salat</b> <sup>G</sup> 	8
Paprika   Gurke   Feta Käse   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Vier Salate nach Wahl zum Teilen</b>	24

## SANDWICHES & BAGELS

<b>Caesar Sauerteigbrot</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Gebratenes Hähnchen   Kalbsspeck Salatherz   Caesar Dressing	
<b>Oliven &amp; Tomaten Baguette</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Pastrami   Sauce Tartare   Rote Zwiebel   Cole Slaw	
<b>Lachs Bagel</b> <sup>A, D, G, H, K</sup>	9
Räucherlachs   Gurke   Dill-Frischkäse   Spinat	
<b>Avocado Bagel</b> <sup>A, G, H, K</sup> 	9
Orangen-Pfeffer-Frischkäse   Rucola   getrocknete Tomaten	

## ROCA CLASSICS

<b>Berliner Currywurst vom Kalb</b> <sup>A, F, L</sup>	21
Hausgemachte Soße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	
<b>Waldorf Club Sandwich</b> <sup>A, C, G</sup>	25
Kikok Hähnchen   Kalbsspeck   gebackenes Ei   Salatherz Clubsoße   Tomate   Pommes Frites	
<b>ROCA Burger</b> <sup>A, C, G</sup>	27
Dry Aged Rind 200g   Tomate   geschmorte Zwiebel Salatherz Cheddar   Brioche Brötchen   Pommes Frites	
+ Kalbsspeck oder Spiegelei	4
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	16
Kirschtomaten   Salatherzen   Kapernäpfel   Parmesan   Croutons mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	28
mit Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste <sup>B, D, G, L</sup>	30



## CHEFS DAILY SPECIAL

von 11:30 - 16:00

Täglich wechselndes Hauptgericht mit einem  
Salat Ihrer Wahl inklusive Brot aus unserem reichhaltigen Angebot

Inklusive Kaffee und Wasser 19,95

## SUPPEN

<b>Pfifferlingscreme</b> <sup>A, C, G</sup> 	15
Apfelchutney   Schnittlauch   Espelette Pfeffer	
<b>Gazpacho</b> <sup>G, H, K</sup> 	12
Fladenbrot Croutons   Basilikum Pesto   Pinienkernen   Olivenöl	

## HAUPTGANG

<b>Orecchiette Pasta   grüner Spargel</b> <sup>A, G, H</sup>	
Salz-Zitronen   Pfifferlingen   Rucola   getrocknete Tomaten   Parmesan	27
mit Bresaola Schinken	34
<b>Tajine – Marokkanische Art</b> <sup>G, H, K</sup>	
Kichererbsen   Zucchini   Tomate mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	32
mit Falafel	24
<b>Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste</b> <sup>B, D, G, L</sup>	29
Erbsen   Salzzitronen   Kaiserschoten   Hummerschaum	
<b>Rinderfilet 200g</b> <sup>G, I</sup>	45
Blumenkohl   Salsa Verde   Pfifferlinge	

## BEILAGEN

Brokkoli   Rote Chili   Cashewkern <sup>G, H</sup>	7
Grüne Bohnen   Knoblauch   Rinderspeck <sup>G</sup>	7
Gebratene Pfifferlinge	12
Safran-Risotto <sup>G</sup>	7
Gestampfte Baharat Kartoffeln <sup>H, K</sup>	7
Pommes Frites <sup>A</sup>	7
Kräutersalat   Tomate   Gurke   Granatapfeldressing <sup>H, K</sup>	9

## DESSERT

<b>Crème Brulee von weißer Schokolade &amp; Zitronen</b> <sup>A, C, G, H</sup>	16
Erdbeeren   Pistazien	
<b>Brombeer-Rosmarin Tartelette</b> <sup>A, C, G, H</sup>	9
<b>Mochi Eiscreme 1   3 Stück</b> <sup>A, C, G, H</sup>	5   14
Kokosnuss   Mango   Grüner Tee   Vanille   Yuzu	
<b>Barcomi's Best</b> <sup>A, C, G, H</sup>	8
Ausgewählte Torten aus unserer Lieblings Konditorei	
<b>Käse Auswahl 3   5 Stück</b> <sup>A, G, H</sup>	15   19
Chutney   Weintraube   Karamellisierte Nuss   Cracker	

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse,  
H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## HEIßGETRÄNKE

Exklusive ROCA-Kaffeeröstung von Andraschko

Espresso	4
Espresso Macchiato	4,5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Valrhona Hot Chocolate	7

## Dilmah – t-Series

von Hand gesammelt, verarbeitet sowie fair verpackt in Sri Lanka.

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Kännchen</b>
Supreme Ceylon Single Origin	9
The Original Earl Grey	9
Single Estate Assam – Rare Collection	9
Single Estate Darjeeling – Rare Collection	9
<b>Oolong Tee</b>	
Single Estate Oolong – Rare Collection	9
<b>Grüner Tee</b>	
Japan Sencha Extra Special	9
<b>Weißer Tee</b>	
Ceylon Silver Tips – Rare Collection	9
<b>Infusionierter Tee</b>	
Rose mit Französischer Vanille	9
Blaubeere & Granatapfel	9
Mango & Erdbeere	9
Holunder mit Zimt & rotem Apfel	9
Rooibos	9
Pure Kamillenblüten	9
Pfefferminzblätter	9

## SAFT & FRITZ

Orange, Apfel & Tomate	6,5
Waldorf Astoria Limonade	6,5
Waldorf Astoria Eistee	6,5
Apfel-Kirsch-Holunder	7
Bio-Rhabarber	7
Bio Apfelschorle	7

## WATER

	0,275 l	0,75 l
Selters Mineral Water Still	5	10
Selters Mineral Water Sparkling	5	10
	0,425 l	0,75 l
Brita Filtrated Water Still	4,5	7,5
Brita Filtrated Water Sparkling	4,5	7,5

## NON-ALCOHOLIC SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Wild Idol Sparkling White	18	75
Wild Idol Sparkling Rosé		85

## BEER

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner (vom Fass)	7,5	9,5
Radler (vom Fass)	7,5	9,5
Heineken	7,5	
Allgäuer Büble Weissbier		9,5
Allgäuer Büble Weissbier (alkoholfrei)		9,5
Radeberger 0,0% (alkoholfrei)	7,5	

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 l	0,75 l
Schloss Vaux Riesling Sekt, DE	10	55
Gérard Bertrand Papilou Rosé, FR	16	70
WA Bamberger Rosé Sekt, DE	18	75
Pommery Brut, Champagne	20	120
Pommery Rosé, Champagne	25	140
Pommery Blanc de Blancs, Champagne		160
Ruinart "R de Ruinart", Champagne		195
Dom Pérignon, Champagne		395

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Bründlmayer Grüner Veltliner, AT	8	50
Gérard Bertrand Chardonnay, FR	10	55
Dreissigacker Riesling QBA, DE	12	60
Matthias Gaul Le Grand Fumé Sauvignon Blanc, DE	14	65
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, NZ	18	75
Domaine Alain Geoffroy Chablis, FR		95
Domaine Masson Blondelet Pouilly-Fume "Les Angelots" 2015, FR		150
Dreissigacker Riesling "WUNDERWERK", DE		195

## ROSÉWEIN

Dreissigacker PNT & C. ROSÉ, 2022 DE	10	55
Gérard Bertrand "Hampton Water", FR	16	70
Château d'Esclans Whispering Angel, FR		120

## ROTWEIN

Bründlmayer Zweigelt Landwein, AT	8	50
Gérard Bertrand Cabernet Sauvignon, FR	10	55
Niepoort Vertente, PT	12	60
Matthias Gaul Le Grand Pinot Noir, DE	14	65
Terrazes de Los Andes Malbec, AR	18	75
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mataro, AU		95
Vivanca Reserva Selección de Familia, SP		150
Dreissigacker Spätburgunder "WUNDERWERK", DE		195

## SÜß- & LIKÖRWEINE

	6 cl	0,375 l
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, DE	20	100
Fritz Haag Brauneberger Beerenauslese, DE		195

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.



## VORSPEISEN

<b>Signature Fladenbrot</b> <sup>A, C, G, H, K</sup> 	4
Ducca   Olivenöl	
<b>Hausgemachte Falafel</b> <sup>G, H, K</sup> 	9
Minzjoghurt   Baba ghanoush   Tahini   Salatherzen	
<b>Mediterrane Quiche</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	12
frische Kräuter   Kräutersalat mit Ducca	
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>G, H, K</sup>	16
Gebratene Pfifferlinge   Tomatensalsa   Koriander   Kräutersalat	
<b>Burrata &amp; Korianderpesto</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	15
Gegrillte Aprikosen & Pfirsiche   Wiesenkräuter   Tomate   Fladenbrot	

## SALATE

<b>Waldorf Salat</b> <sup>A, C, G, H, I</sup> 	8
Chicorée   Sellerie   Apfel   Walnuss	
<b>Gerösteter Brokkoli</b> <sup>F, H, K</sup> 	8
Halloumi   Granatapfel   Sumach   Sesam	
<b>Gegrillter Blumenkohl</b> <sup>G, L</sup> 	8
Spitzkohl   Apfel   Ziegenfrischkäse   Koriander	
<b>Geröstete Süßkartoffel</b> <sup>F, K</sup> 	8
Mais   Orange & Zitrone   Sesam   Bohnen	
<b>Tabbouleh</b> <sup>A</sup> 	8
Tomate   Petersilie   Zitrone   Minze   Koriander   Gurke	
<b>Bauern Salat</b> <sup>G</sup> 	8
Paprika   Gurke   Feta Käse   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Vier Salate nach Wahl zum Teilen</b>	24

## SANDWICHES & BAGELS

<b>Caesar Sauerteigbrot</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Gebratenes Hähnchen   Kalbsspeck Salatherz   Caesar Dressing	
<b>Oliven &amp; Tomaten Baguette</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Pastrami   Sauce Tartare   Rote Zwiebel   Cole Slaw	
<b>Lachs Bagel</b> <sup>A, D, G, H, K</sup>	9
Räucherlachs   Gurke   Dill-Frischkäse   Spinat	
<b>Avocado Bagel</b> <sup>A, G, H, K</sup> 	9
Orangen-Pfeffer-Frischkäse   Rucola   getrocknete Tomaten	

## ROCA CLASSICS

<b>Berliner Currywurst vom Kalb</b> <sup>A, F, L</sup>	21
Hausgemachte Soße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	
<b>Waldorf Club Sandwich</b> <sup>A, C, G</sup>	25
Kikok Hähnchen   Kalbsspeck   gebackenes Ei   Salatherz Clubsoße   Tomate   Pommes Frites	
<b>ROCA Burger</b> <sup>A, C, G</sup>	27
Dry Aged Rind 200g   Tomate   geschmorte Zwiebel Salatherz Cheddar   Brioche Brötchen   Pommes Frites	
+ Kalbsspeck oder Spiegelei	4
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	16
Kirschtomaten   Salatherzen   Kapernäpfel   Parmesan   Croutons mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	28
mit Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste <sup>B, D, G, L</sup>	30



## CHEFS DAILY SPECIAL

von 11:30 - 16:00

Täglich wechselndes Hauptgericht mit einem  
Salat Ihrer Wahl inklusive Brot aus unserem reichhaltigen Angebot

Inklusive Kaffee und Wasser 19,95

## SUPPEN

<b>Pfifferlingscreme</b> <sup>A, C, G</sup> 	15
Apfelchutney   Schnittlauch   Espelette Pfeffer	
<b>Gazpacho</b> <sup>G, H, K</sup> 	12
Fladenbrot Croutons   Basilikum Pesto   Pinienkernen   Olivenöl	

## HAUPTGANG

<b>Orecchiette Pasta   grüner Spargel</b> <sup>A, G, H</sup>	
Salz-Zitronen   Pfifferlingen   Rucola   getrocknete Tomaten   Parmesan	27
mit Bresaola Schinken	34
<b>Tajine – Marokkanische Art</b> <sup>G, H, K</sup>	
Kichererbsen   Zucchini   Tomate mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	32
mit Falafel	24
<b>Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste</b> <sup>B, D, G, L</sup>	29
Erbsen   Salzzitronen   Kaiserschoten   Hummerschaum	
<b>Rinderfilet 200g</b> <sup>G, I</sup>	45
Blumenkohl   Salsa Verde   Pfifferlinge	

## BEILAGEN

Brokkoli   Rote Chili   Cashewkern <sup>G, H</sup>	7
Grüne Bohnen   Knoblauch   Rinderspeck <sup>G</sup>	7
Gebatene Pfifferlinge	12
Safran-Risotto <sup>G</sup>	7
Gestampfte Baharat Kartoffeln <sup>H, K</sup>	7
Pommes Frites <sup>A</sup>	7
Kräutersalat   Tomate   Gurke   Granatapfeldressing <sup>H, K</sup>	9

## DESSERT

<b>Crème Brulee von weißer Schokolade &amp; Zitronen</b> <sup>A, C, G, H</sup>	16
Erdbeeren   Pistazien	
<b>Brombeer-Rosmarin Tartelette</b> <sup>A, C, G, H</sup>	9
<b>Mochi Eiscreme 1   3 Stück</b> <sup>A, C, G, H</sup>	5   14
Kokosnuss   Mango   Grüner Tee   Vanille   Yuzu	
<b>Barcomi's Best</b> <sup>A, C, G, H</sup>	8
Ausgewählte Torten aus unserer Lieblings Konditorei	
<b>Käse Auswahl 3   5 Stück</b> <sup>A, G, H</sup>	15   19
Chutney   Weintraube   Karamellisierte Nuss   Cracker	

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse,  
H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## HEIßGETRÄNKE

Exklusive ROCA-Kaffeeröstung von Andraschko

Espresso	4
Espresso Macchiato	4,5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Valrhona Hot Chocolate	7

## Dilmah – t-Series

von Hand gesammelt, verarbeitet sowie fair verpackt in Sri Lanka.

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Kännchen</b>
Supreme Ceylon Single Origin	9
The Original Earl Grey	9
Single Estate Assam – Rare Collection	9
Single Estate Darjeeling – Rare Collection	9
<b>Oolong Tee</b>	
Single Estate Oolong – Rare Collection	9
<b>Grüner Tee</b>	
Japan Sencha Extra Special	9
<b>Weißer Tee</b>	
Ceylon Silver Tips – Rare Collection	9
<b>Infusionierter Tee</b>	
Rose mit Französischer Vanille	9
Blaubeere & Granatapfel	9
Mango & Erdbeere	9
Holunder mit Zimt & rotem Apfel	9
Rooibos	9
Pure Kamillenblüten	9
Pfefferminzblätter	9

## SAFT & FRITZ

Orange, Apfel & Tomate	6,5
Waldorf Astoria Limonade	6,5
Waldorf Astoria Eistee	6,5
Apfel-Kirsch-Holunder	7
Bio-Rhabarber	7
Bio Apfelschorle	7

## WATER

	0,275 l	0,75 l
Selters Mineral Water Still	5	10
Selters Mineral Water Sparkling	5	10
	0,425 l	0,75 l
Brita Filtrated Water Still	4,5	7,5
Brita Filtrated Water Sparkling	4,5	7,5

## NON-ALCOHOLIC SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Wild Idol Sparkling White	18	75
Wild Idol Sparkling Rosé		85

## BEER

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner (vom Fass)	7,5	9,5
Radler (vom Fass)	7,5	9,5
Heineken	7,5	
Allgäuer Büble Weissbier		9,5
Allgäuer Büble Weissbier (alkoholfrei)		9,5
Radeberger 0,0% (alkoholfrei)	7,5	

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 l	0,75 l
Schloss Vaux Riesling Sekt, DE	10	55
Gérard Bertrand Papilou Rosé, FR	16	70
WA Bamberger Rosé Sekt, DE	18	75
Pommery Brut, Champagne	20	120
Pommery Rosé, Champagne	25	140
Pommery Blanc de Blancs, Champagne		160
Ruinart "R de Ruinart", Champagne		195
Dom Pérignon, Champagne		395

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Bründlmayer Grüner Veltliner, AT	8	50
Gérard Bertrand Chardonnay, FR	10	55
Dreissigacker Riesling QBA, DE	12	60
Matthias Gaul Le Grand Fumé Sauvignon Blanc, DE	14	65
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, NZ	18	75
Domaine Alain Geoffroy Chablis, FR		95
Domaine Masson Blondelet Pouilly-Fume "Les Angelots" 2015, FR		150
Dreissigacker Riesling "WUNDERWERK", DE		195

## ROSÉWEIN

Dreissigacker PNT & C. ROSÉ, 2022 DE	10	55
Gérard Bertrand "Hampton Water", FR	16	70
Château d'Esclans Whispering Angel, FR		120

## ROTWEIN

Bründlmayer Zweigelt Landwein, AT	8	50
Gérard Bertrand Cabernet Sauvignon, FR	10	55
Niepoort Vertente, PT	12	60
Matthias Gaul Le Grand Pinot Noir, DE	14	65
Terrazes de Los Andes Malbec, AR	18	75
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mataro, AU		95
Vivanca Reserva Selección de Familia, SP		150
Dreissigacker Spätburgunder "WUNDERWERK", DE		195

## SÜß- & LIKÖRWEINE

	6 cl	0,375 l
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, DE	20	100
Fritz Haag Brauneberger Beerenauslese, DE		195

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## VORSPEISEN

<b>Signature Fladenbrot</b> <sup>A, C, G, H, K</sup> 	4
Ducca   Olivenöl	
<b>Hausgemachte Falafel</b> <sup>G, H, K</sup> 	9
Minzjoghurt   Baba ghanoush   Tahini   Salatherzen	
<b>Mediterrane Quiche</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	12
frische Kräuter   Kräutersalat mit Ducca	
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>G, H, K</sup>	16
Gebratene Pfifferlinge   Tomatensalsa   Koriander   Kräutersalat	
<b>Burrata &amp; Korianderpesto</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	15
Gegrillte Aprikosen & Pfirsiche   Wiesenkräuter   Tomate   Fladenbrot	

## SALATE

<b>Waldorf Salat</b> <sup>A, C, G, H, I</sup> 	8
Chicorée   Sellerie   Apfel   Walnuss	
<b>Gerösteter Brokkoli</b> <sup>F, H, K</sup> 	8
Halloumi   Granatapfel   Sumach   Sesam	
<b>Gegrillter Blumenkohl</b> <sup>G, L</sup> 	8
Spitzkohl   Apfel   Ziegenfrischkäse   Koriander	
<b>Geröstete Süßkartoffel</b> <sup>F, K</sup> 	8
Mais   Orange & Zitrone   Sesam   Bohnen	
<b>Tabbouleh</b> <sup>A</sup> 	8
Tomate   Petersilie   Zitrone   Minze   Koriander   Gurke	
<b>Bauern Salat</b> <sup>G</sup> 	8
Paprika   Gurke   Feta Käse   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Vier Salate nach Wahl zum Teilen</b>	24

## SANDWICHES & BAGELS

<b>Caesar Sauerteigbrot</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Gebratenes Hähnchen   Kalbsspeck Salatherz   Caesar Dressing	
<b>Oliven &amp; Tomaten Baguette</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Pastrami   Sauce Tartare   Rote Zwiebel   Cole Slaw	
<b>Lachs Bagel</b> <sup>A, D, G, H, K</sup>	9
Räucherlachs   Gurke   Dill-Frischkäse   Spinat	
<b>Avocado Bagel</b> <sup>A, G, H, K</sup> 	9
Orangen-Pfeffer-Frischkäse   Rucola   getrocknete Tomaten	

## ROCA CLASSICS

<b>Berliner Currywurst vom Kalb</b> <sup>A, F, L</sup>	21
Hausgemachte Soße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	
<b>Waldorf Club Sandwich</b> <sup>A, C, G</sup>	25
Kikok Hähnchen   Kalbsspeck   gebackenes Ei   Salatherz Clubsoße   Tomate   Pommes Frites	
<b>ROCA Burger</b> <sup>A, C, G</sup>	27
Dry Aged Rind 200g   Tomate   geschmorte Zwiebel Salatherz Cheddar   Brioche Brötchen   Pommes Frites	
+ Kalbsspeck oder Spiegelei	4
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	16
Kirschtomaten   Salatherzen   Kapernäpfel   Parmesan   Croutons mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	28
mit Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste <sup>B, D, G, L</sup>	30



## CHEFS DAILY SPECIAL

von 11:30 - 16:00

Täglich wechselndes Hauptgericht mit einem  
Salat Ihrer Wahl inklusive Brot aus unserem reichhaltigen Angebot

Inklusive Kaffee und Wasser 19,95

## SUPPEN

<b>Pfifferlingscreme</b> <sup>A, C, G</sup> 	15
Apfelchutney   Schnittlauch   Espelette Pfeffer	
<b>Gazpacho</b> <sup>G, H, K</sup> 	12
Fladenbrot Croutons   Basilikum Pesto   Pinienkernen   Olivenöl	

## HAUPTGANG

<b>Orecchiette Pasta   grüner Spargel</b> <sup>A, G, H</sup>	
Salz-Zitronen   Pfifferlingen   Rucola   getrocknete Tomaten   Parmesan	27
mit Bresaola Schinken	34
<b>Tajine – Marokkanische Art</b> <sup>G, H, K</sup>	
Kichererbsen   Zucchini   Tomate mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	32
mit Falafel	24
<b>Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste</b> <sup>B, D, G, L</sup>	29
Erbsen   Salzzitronen   Kaiserschoten   Hummerschaum	
<b>Rinderfilet 200g</b> <sup>G, I</sup>	45
Blumenkohl   Salsa Verde   Pfifferlinge	

## BEILAGEN

Brokkoli   Rote Chili   Cashewkern <sup>G, H</sup>	7
Grüne Bohnen   Knoblauch   Rinderspeck <sup>G</sup>	7
Gebatene Pfifferlinge	12
Safran-Risotto <sup>G</sup>	7
Gestampfte Baharat Kartoffeln <sup>H, K</sup>	7
Pommes Frites <sup>A</sup>	7
Kräutersalat   Tomate   Gurke   Granatapfeldressing <sup>H, K</sup>	9

## DESSERT

<b>Crème Brulee von weißer Schokolade &amp; Zitronen</b> <sup>A, C, G, H</sup>	16
Erdbeeren   Pistazien	
<b>Brombeer-Rosmarin Tartelette</b> <sup>A, C, G, H</sup>	9
<b>Mochi Eiscreme 1   3 Stück</b> <sup>A, C, G, H</sup>	5   14
Kokosnuss   Mango   Grüner Tee   Vanille   Yuzu	
<b>Barcomi's Best</b> <sup>A, C, G, H</sup>	8
Ausgewählte Torten aus unserer Lieblings Konditorei	
<b>Käse Auswahl 3   5 Stück</b> <sup>A, G, H</sup>	15   19
Chutney   Weintraube   Karamellisierte Nuss   Cracker	

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse,  
H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## HEIßGETRÄNKE

Exklusive ROCA-Kaffeeröstung von Andraschko

Espresso	4
Espresso Macchiato	4,5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Valrhona Hot Chocolate	7

## Dilmah – t-Series

von Hand gesammelt, verarbeitet sowie fair verpackt in Sri Lanka.

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Kännchen</b>
Supreme Ceylon Single Origin	9
The Original Earl Grey	9
Single Estate Assam – Rare Collection	9
Single Estate Darjeeling – Rare Collection	9
<b>Oolong Tee</b>	
Single Estate Oolong – Rare Collection	9
<b>Grüner Tee</b>	
Japan Sencha Extra Special	9
<b>Weißer Tee</b>	
Ceylon Silver Tips – Rare Collection	9
<b>Infusionierter Tee</b>	
Rose mit Französischer Vanille	9
Blaubeere & Granatapfel	9
Mango & Erdbeere	9
Holunder mit Zimt & rotem Apfel	9
Rooibos	9
Pure Kamillenblüten	9
Pfefferminzblätter	9

## SAFT & FRITZ

Orange, Apfel & Tomate	6,5
Waldorf Astoria Limonade	6,5
Waldorf Astoria Eistee	6,5
Apfel-Kirsch-Holunder	7
Bio-Rhabarber	7
Bio Apfelschorle	7

## WATER

	0,275 l	0,75 l
Selters Mineral Water Still	5	10
Selters Mineral Water Sparkling	5	10
	0,425 l	0,75 l
Brita Filtrated Water Still	4,5	7,5
Brita Filtrated Water Sparkling	4,5	7,5

## NON-ALCOHOLIC SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Wild Idol Sparkling White	18	75
Wild Idol Sparkling Rosé		85

## BEER

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner (vom Fass)	7,5	9,5
Radler (vom Fass)	7,5	9,5
Heineken	7,5	
Allgäuer Büble Weissbier		9,5
Allgäuer Büble Weissbier (alkoholfrei)		9,5
Radeberger 0,0% (alkoholfrei)	7,5	

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 l	0,75 l
Schloss Vaux Riesling Sekt, DE	10	55
Gérard Bertrand Papilou Rosé, FR	16	70
WA Bamberger Rosé Sekt, DE	18	75
Pommery Brut, Champagne	20	120
Pommery Rosé, Champagne	25	140
Pommery Blanc de Blancs, Champagne		160
Ruinart "R de Ruinart", Champagne		195
Dom Pérignon, Champagne		395

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Bründlmayer Grüner Veltliner, AT	8	50
Gérard Bertrand Chardonnay, FR	10	55
Dreissigacker Riesling QBA, DE	12	60
Matthias Gaul Le Grand Fumé Sauvignon Blanc, DE	14	65
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, NZ	18	75
Domaine Alain Geoffroy Chablis, FR		95
Domaine Masson Blondelet Pouilly-Fume "Les Angelots" 2015, FR		150
Dreissigacker Riesling "WUNDERWERK", DE		195

## ROSÉWEIN

Dreissigacker PNT & C. ROSÉ, 2022 DE	10	55
Gérard Bertrand "Hampton Water", FR	16	70
Château d'Esclans Whispering Angel, FR		120

## ROTWEIN

Bründlmayer Zweigelt Landwein, AT	8	50
Gérard Bertrand Cabernet Sauvignon, FR	10	55
Niepoort Vertente, PT	12	60
Matthias Gaul Le Grand Pinot Noir, DE	14	65
Terrazes de Los Andes Malbec, AR	18	75
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mataro, AU		95
Vivanca Reserva Selección de Familia, SP		150
Dreissigacker Spätburgunder "WUNDERWERK", DE		195

## SÜß- & LIKÖRWEINE

	6 cl	0,375 l
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, DE	20	100
Fritz Haag Brauneberger Beerenauslese, DE		195

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## VORSPEISEN

<b>Signature Fladenbrot</b> <sup>A, C, G, H, K</sup> 	4
Ducca   Olivenöl	
<b>Hausgemachte Falafel</b> <sup>G, H, K</sup> 	9
Minzjoghurt   Baba ghanoush   Tahini   Salatherzen	
<b>Mediterrane Quiche</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	12
frische Kräuter   Kräutersalat mit Ducca	
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>G, H, K</sup>	16
Gebratene Pfifferlinge   Tomatensalsa   Koriander   Kräutersalat	
<b>Burrata &amp; Korianderpesto</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	15
Gegrillte Aprikosen & Pfirsiche   Wiesenkräuter   Tomate   Fladenbrot	

## SALATE

<b>Waldorf Salat</b> <sup>A, C, G, H, I</sup> 	8
Chicorée   Sellerie   Apfel   Walnuss	
<b>Gerösteter Brokkoli</b> <sup>F, H, K</sup> 	8
Halloumi   Granatapfel   Sumach   Sesam	
<b>Gegrillter Blumenkohl</b> <sup>G, L</sup> 	8
Spitzkohl   Apfel   Ziegenfrischkäse   Koriander	
<b>Geröstete Süßkartoffel</b> <sup>F, K</sup> 	8
Mais   Orange & Zitrone   Sesam   Bohnen	
<b>Tabbouleh</b> <sup>A</sup> 	8
Tomate   Petersilie   Zitrone   Minze   Koriander   Gurke	
<b>Bauern Salat</b> <sup>G</sup> 	8
Paprika   Gurke   Feta Käse   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Vier Salate nach Wahl zum Teilen</b>	24

## SANDWICHES & BAGELS

<b>Caesar Sauerteigbrot</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Gebratenes Hähnchen   Kalbsspeck Salatherz   Caesar Dressing	
<b>Oliven &amp; Tomaten Baguette</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Pastrami   Sauce Tartare   Rote Zwiebel   Cole Slaw	
<b>Lachs Bagel</b> <sup>A, D, G, H, K</sup>	9
Räucherlachs   Gurke   Dill-Frischkäse   Spinat	
<b>Avocado Bagel</b> <sup>A, G, H, K</sup> 	9
Orangen-Pfeffer-Frischkäse   Rucola   getrocknete Tomaten	

## ROCA CLASSICS

<b>Berliner Currywurst vom Kalb</b> <sup>A, F, L</sup>	21
Hausgemachte Soße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	
<b>Waldorf Club Sandwich</b> <sup>A, C, G</sup>	25
Kikok Hähnchen   Kalbsspeck   gebackenes Ei   Salatherz Clubsoße   Tomate   Pommes Frites	
<b>ROCA Burger</b> <sup>A, C, G</sup>	27
Dry Aged Rind 200g   Tomate   geschmorte Zwiebel Salatherz Cheddar   Brioche Brötchen   Pommes Frites	
+ Kalbsspeck oder Spiegelei	4
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	16
Kirschtomaten   Salatherzen   Kapernäpfel   Parmesan   Croutons mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	28
mit Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste <sup>B, D, G, L</sup>	30



## CHEFS DAILY SPECIAL

von 11:30 - 16:00

Täglich wechselndes Hauptgericht mit einem  
Salat Ihrer Wahl inklusive Brot aus unserem reichhaltigen Angebot

Inklusive Kaffee und Wasser 19,95

## SUPPEN

<b>Pfifferlingscreme</b> <sup>A, C, G</sup> 	15
Apfelchutney   Schnittlauch   Espelette Pfeffer	
<b>Gazpacho</b> <sup>G, H, K</sup> 	12
Fladenbrot Croutons   Basilikum Pesto   Pinienkernen   Olivenöl	

## HAUPTGANG

<b>Orecchiette Pasta   grüner Spargel</b> <sup>A, G, H</sup>	
Salz-Zitronen   Pfifferlingen   Rucola   getrocknete Tomaten   Parmesan	27
mit Bresaola Schinken	34
<b>Tajine – Marokkanische Art</b> <sup>G, H, K</sup>	
Kichererbsen   Zucchini   Tomate mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	32
mit Falafel	24
<b>Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste</b> <sup>B, D, G, L</sup>	29
Erbsen   Salzzitronen   Kaiserschoten   Hummerschaum	
<b>Rinderfilet 200g</b> <sup>G, I</sup>	45
Blumenkohl   Salsa Verde   Pfifferlinge	

## BEILAGEN

Brokkoli   Rote Chili   Cashewkern <sup>G, H</sup>	7
Grüne Bohnen   Knoblauch   Rinderspeck <sup>G</sup>	7
Gebatene Pfifferlinge	12
Safran-Risotto <sup>G</sup>	7
Gestampfte Baharat Kartoffeln <sup>H, K</sup>	7
Pommes Frites <sup>A</sup>	7
Kräutersalat   Tomate   Gurke   Granatapfeldressing <sup>H, K</sup>	9

## DESSERT

<b>Crème Brulee von weißer Schokolade &amp; Zitronen</b> <sup>A, C, G, H</sup>	16
Erdbeeren   Pistazien	
<b>Brombeer-Rosmarin Tartelette</b> <sup>A, C, G, H</sup>	9
<b>Mochi Eiscreme 1   3 Stück</b> <sup>A, C, G, H</sup>	5   14
Kokosnuss   Mango   Grüner Tee   Vanille   Yuzu	
<b>Barcomi's Best</b> <sup>A, C, G, H</sup>	8
Ausgewählte Torten aus unserer Lieblings Konditorei	
<b>Käse Auswahl 3   5 Stück</b> <sup>A, G, H</sup>	15   19
Chutney   Weintraube   Karamellisierte Nuss   Cracker	

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse,  
H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## HEIßGETRÄNKE

Exklusive ROCA-Kaffeeröstung von Andraschko

Espresso	4
Espresso Macchiato	4,5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Valrhona Hot Chocolate	7

## Dilmah – t-Series

von Hand gesammelt, verarbeitet sowie fair verpackt in Sri Lanka.

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Kännchen</b>
Supreme Ceylon Single Origin	9
The Original Earl Grey	9
Single Estate Assam – Rare Collection	9
Single Estate Darjeeling – Rare Collection	9
<b>Oolong Tee</b>	
Single Estate Oolong – Rare Collection	9
<b>Grüner Tee</b>	
Japan Sencha Extra Special	9
<b>Weißer Tee</b>	
Ceylon Silver Tips – Rare Collection	9
<b>Infusionierter Tee</b>	
Rose mit Französischer Vanille	9
Blaubeere & Granatapfel	9
Mango & Erdbeere	9
Holunder mit Zimt & rotem Apfel	9
Rooibos	9
Pure Kamillenblüten	9
Pfefferminzblätter	9

## SAFT & FRITZ

Orange, Apfel & Tomate	6,5
Waldorf Astoria Limonade	6,5
Waldorf Astoria Eistee	6,5
Apfel-Kirsch-Holunder	7
Bio-Rhabarber	7
Bio Apfelschorle	7

## WATER

	0,275 l	0,75 l
Selters Mineral Water Still	5	10
Selters Mineral Water Sparkling	5	10
	0,425 l	0,75 l
Brita Filtrated Water Still	4,5	7,5
Brita Filtrated Water Sparkling	4,5	7,5

## NON-ALCOHOLIC SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Wild Idol Sparkling White	18	75
Wild Idol Sparkling Rosé		85

## BEER

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner (vom Fass)	7,5	9,5
Radler (vom Fass)	7,5	9,5
Heineken	7,5	
Allgäuer Büble Weissbier		9,5
Allgäuer Büble Weissbier (alkoholfrei)		9,5
Radeberger 0,0% (alkoholfrei)	7,5	

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 l	0,75 l
Schloss Vaux Riesling Sekt, DE	10	55
Gérard Bertrand Papilou Rosé, FR	16	70
WA Bamberger Rosé Sekt, DE	18	75
Pommery Brut, Champagne	20	120
Pommery Rosé, Champagne	25	140
Pommery Blanc de Blancs, Champagne		160
Ruinart "R de Ruinart", Champagne		195
Dom Pérignon, Champagne		395

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Bründlmayer Grüner Veltliner, AT	8	50
Gérard Bertrand Chardonnay, FR	10	55
Dreissigacker Riesling QBA, DE	12	60
Matthias Gaul Le Grand Fumé Sauvignon Blanc, DE	14	65
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, NZ	18	75
Domaine Alain Geoffroy Chablis, FR		95
Domaine Masson Blondelet Pouilly-Fume "Les Angelots" 2015, FR		150
Dreissigacker Riesling "WUNDERWERK", DE		195

## ROSÉWEIN

Dreissigacker PNT & C. ROSÉ, 2022 DE	10	55
Gérard Bertrand "Hampton Water", FR	16	70
Château d'Esclans Whispering Angel, FR		120

## ROTWEIN

Bründlmayer Zweigelt Landwein, AT	8	50
Gérard Bertrand Cabernet Sauvignon, FR	10	55
Niepoort Vertente, PT	12	60
Matthias Gaul Le Grand Pinot Noir, DE	14	65
Terrazes de Los Andes Malbec, AR	18	75
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mataro, AU		95
Vivanca Reserva Selección de Familia, SP		150
Dreissigacker Spätburgunder "WUNDERWERK", DE		195

## SÜß- & LIKÖRWEINE

	6 cl	0,375 l
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, DE	20	100
Fritz Haag Brauneberger Beerenauslese, DE		195

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## VORSPEISEN

<b>Signature Fladenbrot</b> <sup>A, C, G, H, K</sup> 	4
Ducca   Olivenöl	
<b>Hausgemachte Falafel</b> <sup>G, H, K</sup> 	9
Minzjoghurt   Baba ghanoush   Tahini   Salatherzen	
<b>Mediterrane Quiche</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	12
frische Kräuter   Kräutersalat mit Ducca	
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>G, H, K</sup>	16
Gebratene Pfifferlinge   Tomatensalsa   Koriander   Kräutersalat	
<b>Burrata &amp; Korianderpesto</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	15
Gegrillte Aprikosen & Pfirsiche   Wiesenkräuter   Tomate   Fladenbrot	

## SALATE

<b>Waldorf Salat</b> <sup>A, C, G, H, I</sup> 	8
Chicorée   Sellerie   Apfel   Walnuss	
<b>Gerösteter Brokkoli</b> <sup>F, H, K</sup> 	8
Halloumi   Granatapfel   Sumach   Sesam	
<b>Gegrillter Blumenkohl</b> <sup>G, L</sup> 	8
Spitzkohl   Apfel   Ziegenfrischkäse   Koriander	
<b>Geröstete Süßkartoffel</b> <sup>F, K</sup> 	8
Mais   Orange & Zitrone   Sesam   Bohnen	
<b>Tabbouleh</b> <sup>A</sup> 	8
Tomate   Petersilie   Zitrone   Minze   Koriander   Gurke	
<b>Bauern Salat</b> <sup>G</sup> 	8
Paprika   Gurke   Feta Käse   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Vier Salate nach Wahl zum Teilen</b>	24

## SANDWICHES & BAGELS

<b>Caesar Sauerteigbrot</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Gebratenes Hähnchen   Kalbsspeck Salatherz   Caesar Dressing	
<b>Oliven &amp; Tomaten Baguette</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Pastrami   Sauce Tartare   Rote Zwiebel   Cole Slaw	
<b>Lachs Bagel</b> <sup>A, D, G, H, K</sup>	9
Räucherlachs   Gurke   Dill-Frischkäse   Spinat	
<b>Avocado Bagel</b> <sup>A, G, H, K</sup> 	9
Orangen-Pfeffer-Frischkäse   Rucola   getrocknete Tomaten	

## ROCA CLASSICS

<b>Berliner Currywurst vom Kalb</b> <sup>A, F, L</sup>	21
Hausgemachte Soße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	
<b>Waldorf Club Sandwich</b> <sup>A, C, G</sup>	25
Kikok Hähnchen   Kalbsspeck   gebackenes Ei   Salatherz Clubsoße   Tomate   Pommes Frites	
<b>ROCA Burger</b> <sup>A, C, G</sup>	27
Dry Aged Rind 200g   Tomate   geschmorte Zwiebel Salatherz Cheddar   Brioche Brötchen   Pommes Frites	
+ Kalbsspeck oder Spiegelei	4
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	16
Kirschtomaten   Salatherzen   Kapernäpfel   Parmesan   Croutons mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	28
mit Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste <sup>B, D, G, L</sup>	30



## CHEFS DAILY SPECIAL

von 11:30 - 16:00

Täglich wechselndes Hauptgericht mit einem  
Salat Ihrer Wahl inklusive Brot aus unserem reichhaltigen Angebot

Inklusive Kaffee und Wasser 19,95

## SUPPEN

<b>Pfifferlingscreme</b> <sup>A, C, G</sup> 	15
Apfelchutney   Schnittlauch   Espelette Pfeffer	
<b>Gazpacho</b> <sup>G, H, K</sup> 	12
Fladenbrot Croutons   Basilikum Pesto   Pinienkernen   Olivenöl	

## HAUPTGANG

<b>Orecchiette Pasta   grüner Spargel</b> <sup>A, G, H</sup>	
Salz-Zitronen   Pfifferlingen   Rucola   getrocknete Tomaten   Parmesan	27
mit Bresaola Schinken	34
<b>Tajine – Marokkanische Art</b> <sup>G, H, K</sup>	
Kichererbsen   Zucchini   Tomate mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	32
mit Falafel	24
<b>Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste</b> <sup>B, D, G, L</sup>	29
Erbsen   Salzzitronen   Kaiserschoten   Hummerschaum	
<b>Rinderfilet 200g</b> <sup>G, I</sup>	45
Blumenkohl   Salsa Verde   Pfifferlinge	

## BEILAGEN

Brokkoli   Rote Chili   Cashewkern <sup>G, H</sup>	7
Grüne Bohnen   Knoblauch   Rinderspeck <sup>G</sup>	7
Gebratene Pfifferlinge	12
Safran-Risotto <sup>G</sup>	7
Gestampfte Baharat Kartoffeln <sup>H, K</sup>	7
Pommes Frites <sup>A</sup>	7
Kräutersalat   Tomate   Gurke   Granatapfeldressing <sup>H, K</sup>	9

## DESSERT

<b>Crème Brulee von weißer Schokolade &amp; Zitronen</b> <sup>A, C, G, H</sup>	16
Erdbeeren   Pistazien	
<b>Brombeer-Rosmarin Tartelette</b> <sup>A, C, G, H</sup>	9
<b>Mochi Eiscreme 1   3 Stück</b> <sup>A, C, G, H</sup>	5   14
Kokosnuss   Mango   Grüner Tee   Vanille   Yuzu	
<b>Barcomi's Best</b> <sup>A, C, G, H</sup>	8
Ausgewählte Torten aus unserer Lieblings Konditorei	
<b>Käse Auswahl 3   5 Stück</b> <sup>A, G, H</sup>	15   19
Chutney   Weintraube   Karamellisierte Nuss   Cracker	

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse,  
H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## HEIßGETRÄNKE

Exklusive ROCA-Kaffeeröstung von Andraschko

Espresso	4
Espresso Macchiato	4,5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Valrhona Hot Chocolate	7

## Dilmah – t-Series

von Hand gesammelt, verarbeitet sowie fair verpackt in Sri Lanka.

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Kännchen</b>
Supreme Ceylon Single Origin	9
The Original Earl Grey	9
Single Estate Assam – Rare Collection	9
Single Estate Darjeeling – Rare Collection	9
<b>Oolong Tee</b>	
Single Estate Oolong – Rare Collection	9
<b>Grüner Tee</b>	
Japan Sencha Extra Special	9
<b>Weißer Tee</b>	
Ceylon Silver Tips – Rare Collection	9
<b>Infusionierter Tee</b>	
Rose mit Französischer Vanille	9
Blaubeere & Granatapfel	9
Mango & Erdbeere	9
Holunder mit Zimt & rotem Apfel	9
Rooibos	9
Pure Kamillenblüten	9
Pfefferminzblätter	9

## SAFT & FRITZ

Orange, Apfel & Tomate	6,5
Waldorf Astoria Limonade	6,5
Waldorf Astoria Eistee	6,5
Apfel-Kirsch-Holunder	7
Bio-Rhabarber	7
Bio Apfelschorle	7

## WATER

	0,275 l	0,75 l
Selters Mineral Water Still	5	10
Selters Mineral Water Sparkling	5	10
	0,425 l	0,75 l
Brita Filtrated Water Still	4,5	7,5
Brita Filtrated Water Sparkling	4,5	7,5

## NON-ALCOHOLIC SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Wild Idol Sparkling White	18	75
Wild Idol Sparkling Rosé		85

## BEER

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner (vom Fass)	7,5	9,5
Radler (vom Fass)	7,5	9,5
Heineken	7,5	
Allgäuer Büble Weissbier		9,5
Allgäuer Büble Weissbier (alkoholfrei)		9,5
Radeberger 0,0% (alkoholfrei)	7,5	

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 l	0,75 l
Schloss Vaux Riesling Sekt, DE	10	55
Gérard Bertrand Papilou Rosé, FR	16	70
WA Bamberger Rosé Sekt, DE	18	75
Pommery Brut, Champagne	20	120
Pommery Rosé, Champagne	25	140
Pommery Blanc de Blancs, Champagne		160
Ruinart "R de Ruinart", Champagne		195
Dom Pérignon, Champagne		395

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Bründlmayer Grüner Veltliner, AT	8	50
Gérard Bertrand Chardonnay, FR	10	55
Dreissigacker Riesling QBA, DE	12	60
Matthias Gaul Le Grand Fumé Sauvignon Blanc, DE	14	65
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, NZ	18	75
Domaine Alain Geoffroy Chablis, FR		95
Domaine Masson Blondelet Pouilly-Fume "Les Angelots" 2015, FR		150
Dreissigacker Riesling "WUNDERWERK", DE		195

## ROSÉWEIN

Dreissigacker PNT & C. ROSÉ, 2022 DE	10	55
Gérard Bertrand "Hampton Water", FR	16	70
Château d'Esclans Whispering Angel, FR		120

## ROTWEIN

Bründlmayer Zweigelt Landwein, AT	8	50
Gérard Bertrand Cabernet Sauvignon, FR	10	55
Niepoort Vertente, PT	12	60
Matthias Gaul Le Grand Pinot Noir, DE	14	65
Terrazes de Los Andes Malbec, AR	18	75
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mataro, AU		95
Vivanca Reserva Selección de Familia, SP		150
Dreissigacker Spätburgunder "WUNDERWERK", DE		195

## SÜß- & LIKÖRWEINE

	6 cl	0,375 l
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, DE	20	100
Fritz Haag Brauneberger Beerenauslese, DE		195

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.



## VORSPEISEN

<b>Signature Fladenbrot</b> <sup>A, C, G, H, K</sup> 	4
Ducca   Olivenöl	
<b>Hausgemachte Falafel</b> <sup>G, H, K</sup> 	9
Minzjoghurt   Baba ghanoush   Tahini   Salatherzen	
<b>Mediterrane Quiche</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	12
frische Kräuter   Kräutersalat mit Ducca	
<b>Carpaccio vom Rind</b> <sup>G, H, K</sup>	16
Gebratene Pfifferlinge   Tomatensalsa   Koriander   Kräutersalat	
<b>Burrata &amp; Korianderpesto</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	15
Gegrillte Aprikosen & Pfirsiche   Wiesenkräuter   Tomate   Fladenbrot	

## SALATE

<b>Waldorf Salat</b> <sup>A, C, G, H, I</sup> 	8
Chicorée   Sellerie   Apfel   Walnuss	
<b>Gerösteter Brokkoli</b> <sup>F, H, K</sup> 	8
Halloumi   Granatapfel   Sumach   Sesam	
<b>Gegrillter Blumenkohl</b> <sup>G, L</sup> 	8
Spitzkohl   Apfel   Ziegenfrischkäse   Koriander	
<b>Geröstete Süßkartoffel</b> <sup>F, K</sup> 	8
Mais   Orange & Zitrone   Sesam   Bohnen	
<b>Tabbouleh</b> <sup>A</sup> 	8
Tomate   Petersilie   Zitrone   Minze   Koriander   Gurke	
<b>Bauern Salat</b> <sup>G</sup> 	8
Paprika   Gurke   Feta Käse   Tomate   Rote Zwiebel	
<b>Vier Salate nach Wahl zum Teilen</b>	24

## SANDWICHES & BAGELS

<b>Caesar Sauerteigbrot</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Gebratenes Hähnchen   Kalbsspeck Salatherz   Caesar Dressing	
<b>Oliven &amp; Tomaten Baguette</b> <sup>A, C, G, J</sup>	9
Pastrami   Sauce Tartare   Rote Zwiebel   Cole Slaw	
<b>Lachs Bagel</b> <sup>A, D, G, H, K</sup>	9
Räucherlachs   Gurke   Dill-Frischkäse   Spinat	
<b>Avocado Bagel</b> <sup>A, G, H, K</sup> 	9
Orangen-Pfeffer-Frischkäse   Rucola   getrocknete Tomaten	

## ROCA CLASSICS

<b>Berliner Currywurst vom Kalb</b> <sup>A, F, L</sup>	21
Hausgemachte Soße   Röstzwiebeln   Pommes Frites	
<b>Waldorf Club Sandwich</b> <sup>A, C, G</sup>	25
Kikok Hähnchen   Kalbsspeck   gebackenes Ei   Salatherz Clubsoße   Tomate   Pommes Frites	
<b>ROCA Burger</b> <sup>A, C, G</sup>	27
Dry Aged Rind 200g   Tomate   geschmorte Zwiebel Salatherz Cheddar   Brioche Brötchen   Pommes Frites	
+ Kalbsspeck oder Spiegelei	4
<b>Caesar Salat</b> <sup>A, C, G, H, K</sup>	16
Kirschtomaten   Salatherzen   Kapernäpfel   Parmesan   Croutons mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	28
mit Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste <sup>B, D, G, L</sup>	30



## CHEFS DAILY SPECIAL

von 11:30 - 16:00

Täglich wechselndes Hauptgericht mit einem  
Salat Ihrer Wahl inklusive Brot aus unserem reichhaltigen Angebot

Inklusive Kaffee und Wasser 19,95

## SUPPEN

<b>Pfifferlingscreme</b> <sup>A, C, G</sup> 	15
Apfelchutney   Schnittlauch   Espelette Pfeffer	
<b>Gazpacho</b> <sup>G, H, K</sup> 	12
Fladenbrot Croutons   Basilikum Pesto   Pinienkernen   Olivenöl	

## HAUPTGANG

<b>Orecchiette Pasta   grüner Spargel</b> <sup>A, G, H</sup>	
Salz-Zitronen   Pfifferlingen   Rucola   getrocknete Tomaten   Parmesan	27
mit Bresaola Schinken	34
<b>Tajine – Marokkanische Art</b> <sup>G, H, K</sup>	
Kichererbsen   Zucchini   Tomate mit Kikok-Hähnchen Libanesische Art <sup>G, J, L</sup>	32
mit Falafel	24
<b>Gebackenes Lachsfilet unter der Knusperkruste</b> <sup>B, D, G, L</sup>	29
Erbsen   Salzzitronen   Kaiserschoten   Hummerschaum	
<b>Rinderfilet 200g</b> <sup>G, I</sup>	45
Blumenkohl   Salsa Verde   Pfifferlinge	

## BEILAGEN

Brokkoli   Rote Chili   Cashewkern <sup>G, H</sup>	7
Grüne Bohnen   Knoblauch   Rinderspeck <sup>G</sup>	7
Gebratene Pfifferlinge	12
Safran-Risotto <sup>G</sup>	7
Gestampfte Baharat Kartoffeln <sup>H, K</sup>	7
Pommes Frites <sup>A</sup>	7
Kräutersalat   Tomate   Gurke   Granatapfeldressing <sup>H, K</sup>	9

## DESSERT

<b>Crème Brulee von weißer Schokolade &amp; Zitronen</b> <sup>A, C, G, H</sup>	16
Erdbeeren   Pistazien	
<b>Brombeer-Rosmarin Tartelette</b> <sup>A, C, G, H</sup>	9
<b>Mochi Eiscreme 1   3 Stück</b> <sup>A, C, G, H</sup>	5   14
Kokosnuss   Mango   Grüner Tee   Vanille   Yuzu	
<b>Barcomi's Best</b> <sup>A, C, G, H</sup>	8
Ausgewählte Torten aus unserer Lieblings Konditorei	
<b>Käse Auswahl 3   5 Stück</b> <sup>A, G, H</sup>	15   19
Chutney   Weintraube   Karamellisierte Nuss   Cracker	

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse,  
H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

## HEIßGETRÄNKE

Exklusive ROCA-Kaffeeröstung von Andraschko

Espresso	4
Espresso Macchiato	4,5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Valrhona Hot Chocolate	7

## Dilmah – t-Series

von Hand gesammelt, verarbeitet sowie fair verpackt in Sri Lanka.

<b>Schwarzer Tee</b>	<b>Kännchen</b>
Supreme Ceylon Single Origin	9
The Original Earl Grey	9
Single Estate Assam – Rare Collection	9
Single Estate Darjeeling – Rare Collection	9
<b>Oolong Tee</b>	
Single Estate Oolong – Rare Collection	9
<b>Grüner Tee</b>	
Japan Sencha Extra Special	9
<b>Weißer Tee</b>	
Ceylon Silver Tips – Rare Collection	9
<b>Infusionierter Tee</b>	
Rose mit Französischer Vanille	9
Blaubeere & Granatapfel	9
Mango & Erdbeere	9
Holunder mit Zimt & rotem Apfel	9
Rooibos	9
Pure Kamillenblüten	9
Pfefferminzblätter	9

## SAFT & FRITZ

Orange, Apfel & Tomate	6,5
Waldorf Astoria Limonade	6,5
Waldorf Astoria Eistee	6,5
Apfel-Kirsch-Holunder	7
Bio-Rhabarber	7
Bio Apfelschorle	7

## WATER

	0,275 l	0,75 l
Selters Mineral Water Still	5	10
Selters Mineral Water Sparkling	5	10
	0,425 l	0,75 l
Brita Filtrated Water Still	4,5	7,5
Brita Filtrated Water Sparkling	4,5	7,5

## NON-ALCOHOLIC SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Wild Idol Sparkling White	18	75
Wild Idol Sparkling Rosé		85

## BEER

	0,3 l	0,5 l
Berliner Pilsner (vom Fass)	7,5	9,5
Radler (vom Fass)	7,5	9,5
Heineken	7,5	
Allgäuer Büble Weissbier		9,5
Allgäuer Büble Weissbier (alkoholfrei)		9,5
Radeberger 0,0% (alkoholfrei)	7,5	

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 l	0,75 l
Schloss Vaux Riesling Sekt, DE	10	55
Gérard Bertrand Papilou Rosé, FR	16	70
WA Bamberger Rosé Sekt, DE	18	75
Pommery Brut, Champagne	20	120
Pommery Rosé, Champagne	25	140
Pommery Blanc de Blancs, Champagne		160
Ruinart "R de Ruinart", Champagne		195
Dom Pérignon, Champagne		395

## WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Bründlmayer Grüner Veltliner, AT	8	50
Gérard Bertrand Chardonnay, FR	10	55
Dreissigacker Riesling QBA, DE	12	60
Matthias Gaul Le Grand Fumé Sauvignon Blanc, DE	14	65
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, NZ	18	75
Domaine Alain Geoffroy Chablis, FR		95
Domaine Masson Blondelet Pouilly-Fume "Les Angelots" 2015, FR		150
Dreissigacker Riesling "WUNDERWERK", DE		195

## ROSÉWEIN

Dreissigacker PNT & C. ROSÉ, 2022 DE	10	55
Gérard Bertrand "Hampton Water", FR	16	70
Château d'Esclans Whispering Angel, FR		120

## ROTWEIN

Bründlmayer Zweigelt Landwein, AT	8	50
Gérard Bertrand Cabernet Sauvignon, FR	10	55
Niepoort Vertente, PT	12	60
Matthias Gaul Le Grand Pinot Noir, DE	14	65
Terrazes de Los Andes Malbec, AR	18	75
Penfolds Bin 2 Shiraz-Mataro, AU		95
Vivanca Reserva Selección de Familia, SP		150
Dreissigacker Spätburgunder "WUNDERWERK", DE		195

## SÜß- & LIKÖRWEINE

	6 cl	0,375 l
Lackner-Tinnacher Beerenauslese, DE	20	100
Fritz Haag Brauneberger Beerenauslese, DE		195

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam.  
Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.