

Champagne
& Eggs

Willkommen im Roca, wo wir stolz unser Champagne & Eggs Brunch präsentieren. Unser Menü bietet zeitlose Klassiker aus unserem Schwesterhotel, dem Waldorf-Astoria New York, neu interpretiert mit einem modernen Berliner Twist. Achten Sie auf unsere **R**Signature Dishes, persönlich von unserem Küchenchef ausgewählt, um Ihnen das Beste unserer kulinarischen Kreationen zu präsentieren.

Welcome to Roca, where we proudly present our Champagne & Eggs Brunch. Our menu features timeless classics from our sister hotel, The Waldorf-Astoria New York, reimagined with a modern Berlin twist. Keep an eye out for our **R**Signature Dishes, hand-selected by our chef to showcase the very best of our culinary offerings.

AMUSE-BOUCHE

Trio von Hörnchen | Trio of Cornet

Kichererbse | Chickpeas A, C, G, H 18

Beef Tatar | Beef Tartare A, C, F, G, H 18

Spicy Lachs | Spicy Salmon A, C, D, F, G, H 18

DER KLASSIKER – THE CLASSIC

Eggs Benedict

Zwei pochierte Eier | Sauce Hollandaise |

Laugenecke oder Croissant bitte wählen Sie

* Wählen Sie ihne Eggs Benedict Variante *

* Choose your Eggs Benedict variation *

“Surf & Turf” | A, B, C, G 34

Garnele | Kalb | Spinat | Trüffelmayonaise

Tiger prawns | veal | spinach | truffle mayonnaise

Roca | A, C, G 31

Falafel | Baba Ganoush | Mangold | Grüner Spargel

Falafel | Baba Ganoush | chard | green asparagus

Ceasar Club | A, C, G, M 30

Bacon | Parmesan | Huhn | Ceasar Dressing

Bacon | Parmesan | chicken | Ceasar dressing

Rusticana | A, C, G 32

Burrata | Rucola | Parmesan | Bresaola | Pesto

Kürbis & Avocado | A, C, G

29

Rucola | getrocknete Tomaten | Parmesan

Rind Tatar | Beef Tartare A, C, G 33

Rind | Trüffelmayonaise | Radieschen | Rucola

Beef | truffle mayonnaise | radish | Rucola

Würzig Kammuschel | Spicy Scallop A, C, G 35

Kammuschel | Kimchi | Gurke

Scallop | Kimchi | cucumber

Classic & Royal | A, C, D, G 32

Räucherlachs | Pastrami | Spinat

Smoked salmon | Pastrami | spinach

Safron-Blumenkohl | Saffron-Cauliflower A, C, F, G, H 28

Hummus | Kichererbsen | Granatapfel | Spargel

Hummus | chickpeas | pomegranate | asparagus

Karotten Smash & Kale | A, C, G)

27

Falafel | Trüffelmayonaise | Cashewkerne

VON DER VITRINE – FROM THE VITRINE

- Waldorf Salat | Waldorf Salad** A, C, G, H, I, R 8
Chicorée | Sellerie | Apfel | Walnuss
Chicory | celery | apple | walnut
- Geröstete Brokkoli | Roasted Broccoli** F, H, K 8
Halloumi | Granatapfel | Sumach | Sesam
Halloumi | pomegranate | sumac | sesame seeds
- Gegrillter Blumenkohl | Grilled Cauliflower** G, L 8
Spitzkohl | Apfel | Ziegenfrischkäse | Koriander
Cabbage | apple | goat cheese | coriander
- Geröstete Süßkartoffel | Roasted sweet potato** F, K 8
Mais | Zitrone | Sesam | Bohnen
Corn | lemon | sesame | beans
- Tabbouleh** | A 8
Tomate | Petersilie | Zitrone | Minze | Koriander
Tomato | parsley | lemon | mint | coriander
- Bauernsalat | Farmer's salad** G 8
Paprika | Gurke | Feta Käse | Tomate | Rote Zwiebel
Bell pepper | cucumber | feta cheese | tomato | red onion
- Vier Salate nach Wahl zum Teilen** 24
Four salads of your choice to share

SANDWICHES & BAGELS

- Caesar Sauerteigbrot | Caesar Sourdough** A, C, G, J 9
Hähnchen | Kalbsspeck | Salatherz | Caesar Dressing
Chicken | veal bacon | lettuce heart | Caesar dressing
- Oliven & Tomaten Baguette** A, C, G, J 9
Pastrami | Sauce Tartare | Rote Zwiebeln | Cole Slaw
Pastrami | tartar sauce | red onion | Cole slaw
- Lachs Bagel | Salmon Bagel** A, D, G, H, K 9
Räucherlachs | Dill | Frischkäse | Spinat
Smoked salmon | dill | cream cheese | spinach
- Avocado Bagel** A, G, H, K 9
Frischkäse | Orangen | Rucola | getrocknete Tomate
Cream cheese | orange | arugula | sun-dried tomatoes

DESSERT

- Blaubeere Waffel | Bluberry waffel** A, C, E, G 19
Kokos | Cashewkerne | Schokoladeneiscreme | Dukkah
Coconut | cashew nuts | chocolate ice cream | Dukkah
- Peanut Butter Jelly Sandwich** | A, C, E, G 22
Erdnuss | Erdbeere | Brioche | Zimteiscreme
Peanut | strawberry | brioche | cinnamon ice cream
- Chocolate Pancakes** | A, C, E, G 21
Beeren | Ahornsirup | Weiße Schokoladensoße
Berries | maple syrup | white chocolate sauce

Allergene - Allergens

A) glutenhaltig, B) Krustentiere, C) Ei und Eiprodukte, D) Fisch und Fischeerzeugnisse, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Nüsse, I) Knollensellerie und Knollensellerieerzeugnisse, J) Senf und Senferzeugnisse, K) Sesam, S) Sulfid.

Alle Preise sind in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

A) Contains gluten, B) Crustaceans, C) Egg and egg products, D) Fish and fish products, G) Milk and milk products, H) nuts, I) celeriac and celeriac products, J) mustard and mustard products, K) sesame, S) Sulphite.
All prices are in Euro including 19% VAT.

THE ROYAL

Beginnen Sie mit einem Glas Pommery Royal Champagner, gefolgt von Ihrer Wahl zwischen einem Hömchen oder einem frisch zubereiteten Salat aus der Vitrine. Genießen Sie ein exquisit zubereitetes Eggs Benedict, wenn Sie möchten mit Ihrer Lieblingsvariante und lassen Sie Ihr Erlebnis mit einem dekadenten Dessert oder Kuchen aus der Vitrine für den ultimativen süßen Abschluss ausklingen.

Start with a glass of Pommery Royal Champagne, then choose between a delicate cone with filling of your choice or a freshly prepared salad from the vitrine. Savor an exquisite Eggs Benedict, if you like with your favorite variation and finish with a decadent dessert or cake from the vitrine, for the ultimate touch of sweetness.

69 €

THE WALDORF WAY

Genießen Sie unbegrenzt Pommery Champagne und lassen Sie sich von endlosen Nachfüllungen dieses außergewöhnlichen Schaumweins während Ihres gesamten Erlebnisses verwöhnen.

Enjoy unlimited Pommery Champagne, allowing you to savor endless pours of this exceptional bubbly throughout your experience.

39 € - Brut Royal

49 € - Brut Rosé Royal

69 € - Grand Cru Royal 2009

POMMERY, CHAMPAGNE

Gegründet im Jahr 1836, steht Pommery als Symbol für Luxus und Innovation in Reims, Frankreich. Berühmt für die Schaffung des ersten Brut Champagners, setzt Pommery den Maßstab für raffinierte Eleganz im Schaumwein. Vom ikonischen Brut Royal bis hin zu seltenen Jahrgängen, sichert Pommerys Engagement für Exzellenz seinen Platz unter den besten Champagnerhäusern der Welt.

Established in 1836, Pommery stands as a symbol of luxury and innovation in Reims, France. Revered for creating the first Brut Champagne, Pommery sets the standard for refined elegance in sparkling wine. From the iconic Brut Royal to its rare vintages, Pommery's commitment to excellence ensures its place among the world's finest Champagne houses.

BEELITZER FRISCHEI

Wir freuen uns, mit Beelitzer Frischei zusammenzuarbeiten, einer Partnerschaft, die auf gemeinsamen Werten basiert.

Bei Beelitzer Frischei gedeihen die Hühner in einer geräumigen, bereichernden Umgebung mit schattigen Bäumen, Spielmaterialien und Heuballen, was ein glückliches und aktives Leben der Hühner gewährleistet. Die Eier stammen aus Brandenburg, nur 44 Kilometer entfernt, was Frische garantiert und die Transportauswirkungen minimiert.

Jedes Ei von Beelitzer Frischei steht für ein Engagement für Qualität, Tierschutz und Umweltverantwortung.

We're excited to partner with Beelitzer Frischei, a collaboration grounded in shared values.

At Beelitzer Frischei, chickens thrive in a spacious, enriching environment with shady trees, play materials, and hay bales, ensuring they live happy, active lives. Their eggs come from Brandenburg, just 44 kilometers away, ensuring freshness and minimizing transportation impacts.

Each egg from Beelitzer Frischei reflects a commitment to quality, animal welfare, and environmental responsibility.