

# ROCCO UND SEINE BRÜDER

Restaurant ~ Café ~ Bar



# **ROCCO UND SEINE BRÜDER**

**Lausitzer Platz 13  
10997 Berlin Kreuzberg**

**+49 (0) 30 69 56 69 39**

**info@roccoundseinebrueder.de  
<https://roccoundseinebrueder.de>**

**Täglich von 11.30 bis 00.00 Uhr geöffnet  
warme Küche von 11.30 bis 23.30 Uhr  
Lunch von 11.30 bis 15.00 Uhr**

**Alle Preise in € und inklusive 19% Mehrwertsteuer**

**Allergiker erhalten auf Nachfrage gerne eine Zutatenliste mit  
allen deklarationspflichtigen Allergenen in unseren Speisen**

**Kennzeichnung: ① mit Farbstoff; ② koffeinhaltig; ③ chininhaltig; ④ mit Konservierungsstoffen;  
⑤ geschwärzt; ⑥ geschwefelt; ⑦ mit Antioxidationsmitteln; ⑧ mit Süßstoff**

## **STEINOFENPIZZA**

### **MARGHERITA**

**Mozzarella, Tomaten & Basilikum**

**7,00**

### **SICILIANA**

**Tomaten, Mozzarella Sardellen, Kapern & Oliven<sup>⑤</sup>**

**8,50**

### **DIAVOLA**

**Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami<sup>④</sup>**

**8,50**

### **CAPRICCIOSA**

**Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken**

**8,90**

### **QUADRO FORMAGGIE**

**Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Taleggio**

**9,50**

### **TONNO E CIPOLLE**

**Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch, Kapern**

**9,50**

### **OTOLANA**

**Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Paprika, Champignons**

**9,50**

### **SCAMPI**

**Tomaten, Mozzarella, Scampi, Knoblauch**

**11,00**

### **EMILIANA**

**Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken<sup>④</sup>, Rucola, Parmesansplitter**

**10,00**

<b>ALAINDELON</b>	<b>9,90</b>
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Sardellen, Oliven <sup>5</sup> , Kapern	
<b>BRUFOLO</b>	<b>9,90</b>
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Gorgonzola	
<b>PARMIGIANA</b>	<b>9,90</b>
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken <sup>4</sup> , Auberginen, Parmesan	
<b>CICCIOLINA</b>	<b>10,40</b>
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Gorgonzola	
<b>VISCONTI</b>	<b>9,40</b>
Kirschtomaten, Mozzarella, Parmesan, Basilikum	
<b>CLAUDIA CARDINALE</b>	<b>10,90</b>
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Champignons, Rucola, Parmesansplitter	
Alle Pizza-Beläge auch extra erhältlich	je + 1,50

## Vorspeisen

<b>BRUSCETTA TELLER 6 Stück</b>	<b>5,30</b>
<b>GEFÜLLTE CHAMPIGNONS</b> mit Spinat, gratiniert mit Gorgonzola	<b>8,50</b>
<b>BAUERNOMLETT</b> mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, sauren Gurken & Salatbouquet	<b>8,90</b>
<b>RINDERCARPACCIO</b> mit Parmesan, Rucola und Trüffelöl-Limonensauce	<b>9,20</b>
<b>ITALIENISCHER ANTIPASTI-TELLER<sup>4</sup></b>	<b>9,60</b>
<b>KÄSEPLATTE</b> mit verschiedenen Käsesorten, Butter und Brotkorb	<b>10,50</b>

## **KLEINIGKEITEN**

<b>PORTION POMMES FRITES</b>	<b>3,00</b>
<b>PORTION SÜSSKARTOFFELPOMMES</b>	<b>3,40</b>
<b>OLIVEN-SCHAFSKÄSE-TELLER<sup>⑤</sup></b>	<b>4,70</b>
<b>SCHALE OLIVEN<sup>⑤</sup></b>	<b>3,30</b>
<b>FOCACCIA Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl</b>	<b>3,80</b>

## **SALATE**

<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT*</b>	<b>3,80</b>
<b>GROSSER GEMISCHTER SALAT*</b>	<b>6,80</b>
<b>SCHAFSKÄSESALAT</b>	<b>8,90</b>
<b>Blattsalate, Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven<sup>⑤</sup>, Zwiebeln, Fetakäse</b>	
<b>SALAT CAPRESE*</b>	<b>8,30</b>
<b>Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum</b>	
<b>GEMISCHTER SALAT HALLOUMI*</b>	<b>8,80</b>
<b>Gemischter Salat mit gegrilltem Halloumi, Kürbiskernen und Avocadodip</b>	
<b>RUCOLASALAT*</b>	<b>8,60</b>
<b>Cherrytomaten, Parmaschinken<sup>④</sup>, Walnüsse, frischer Parmesan</b>	

**SALAT NICOISE\*** 9,20  
Thunfisch, rote Zwiebeln, gemischter Salat, Ei

**SALAT ROCCO\*** 9,20  
gebratene Hähnchenbrust an gemischtem Salat mit Honig-Senf-Dip

\*Salate werden mit Hausdressing mariniert serviert, zu jedem Salat reichen wir Baguette

## **FLEISCHGERICHTE**

**ZARTE HÄHNCHENBRUST** 11,50  
mit Tomaten-Mozzarella überbacken, frischem Basilikum und Rahmkartoffeln

**SALTIMBOCCA A` LA ROMANA** 13,50  
vom Kalb mit Salbei-Sauce, Butter-Gnocchi und Beilagensalat

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** 15,30  
• gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln, Pommes, Salatbouquet  
• mit Rotwein-Thymiansauce, Pommes, Salatbouquet  
• mit Champignonrahm und Bratkartoffeln

**SCHWEINESCHNITZEL** 12,20  
• paniert, mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatbouquet  
• paniert, Champignon a` la creme, Salatbouquet und Süßkartoffel-Pommes

<b>WIENER SCHNITZEL</b>	<b>14,30</b>
vom Kalb, wahlweise mit lauwarmem Kartoffelsalat ODER Bratkartoffeln, dazu Preiselbeerdip	
<b>LACHSFILET VOM GRILL</b>	<b>14,50</b>
mit Rosmarinkartoffeln, Spinat und kleinem Salat	
<b>PASTA</b>	
<b>SPÄTZLE</b>	
• hausgemacht, mit Zwiebeln und Champignons, Salatbouquet	<b>8,90</b>
• hausgemacht, mit Käse, Speck und Zwiebeln, Salatbouquet	<b>8,90</b>
<b>PENNE</b>	
• mit Kalbsstreifen, Paprika, und Tomaten-Kräuter-Sauce, Zwiebeln, Champignons	<b>8,80</b>
• mit buntem Gemüse und Ziegenkäse-Rahmsauce	<b>8,80</b>
<b>FRISCHE GNOCCHI</b>	<b>8,90</b>
mit Hähnchen-Salbei-Sauce und Cherry-Tomaten	
<b>FLEISCHLASAGNE</b>	<b>9,20</b>
auf Rucola-Pesto mit frischem Parmesan	
<b>SCHWARZE NUDELN</b>	<b>10,20</b>
mit Scampis, Lachs und Cherrytomaten in leichter Hummer-Weisswein-Sauce	
<b>FETTUCCINE</b>	<b>9,30</b>
mit Hähnchenbrust und Champignons in Kräuterrahmsauce	

<b>LINGUINE</b>	<b>8,50</b>
mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen, Cherrytomaten, Parmesan	
<b>ROTE BEETE GNOCCHI, hausgemacht</b>	<b>12,20</b>
gefüllt mit Walnüssen und Mascarpone in brauner Butter und Parmesanflocken	

## **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

<b>SPAGETTI mit Tomatensauce</b>	<b>4,30</b>
<b>KLEINES KALBSSCHNITZEL mit Pommes</b>	<b>7,90</b>

## **DESSERT**

<b>TIRAMISU</b>	<b>4,50</b>
<b>PANNA COTTA</b>	<b>4,50</b>
<b>TARTUFO</b>	<b>4,50</b>

## **LUNCH~SERVICE**

Täglich von 11.30 bis 15.00 Uhr bieten wir abwechslungsreiche und frische Gerichte auf unserer Lunch-Karte an. Gerne reservieren wir einen Tisch für Euch.  
Einfach anrufen unter 030 / 69 56 69 39.



## **SOFTDRINKS**

**SAN PELLGRINO**  
**EVIAN stilles Wasser**

**FI. 0,25l 2,60 FI.0,7l 5,30**  
**FI. 0,33l 3,00 FI. 1,0l 6,40**

**MINERALWASSER**

**0,2l 0,4l**  
**2,40 3,30**

**COCA COLA<sup>①,②</sup>**

**FI. 2,70 3,70**

**COCA COLA LIGHT<sup>①,②,③</sup>**

**FI. 2,70 3,70**

**FANTA<sup>①</sup>, SPRITE, SPEZI<sup>①,②</sup>**

**FI. 2,70 3,70**

**SCHWEPES TONIC<sup>③</sup>**

**FI. 3,00**

**SCHWEPES BITTER LEMON<sup>③</sup>**

**FI. 3,00**

**SCHWEPES GINGER ALE<sup>③</sup>**

**FI. 3,00**

**RED BULL<sup>①,②</sup>**

**0,25l 3,80**

**ORANGINA rot<sup>①</sup>/gelb<sup>①</sup>**

**FI. 3,00**

**ICED TEA (Pfirsich oder Zitrone), mit frischer Minze**

**3,60**

## **SÄFTE & NEKTARE**

**APFELSAFTSCHORLE**

**0,2l 0,4l**  
**2,50 3,60**

**APFELSAFT**

**2,60 4,00**

**ORANGENSAFT**

**2,60 4,00**

<b>RHABARBERSAFT</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>BANANENNEKTAR</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>PFIRSICHNEKTAR</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>ANANASSAFT</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>GRAPEFRUITNEKTAR</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>MANGONEKTAR</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>MARACUJANEKTAR</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>KIRSCHNEKTAR</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>KIBA</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>CRANBERRYNEKTAR</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>JOHANNISBEERNEKTAR</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>
<b>TRAUBENSAFT rot</b>	<b>2,60</b>	<b>4,00</b>

## **KAFFEE**

<b>ESPRESSO</b>	<b>Tasse</b>	<b>1,90</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,70</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>Glas</b>	<b>2,00</b>
<b>CORTADO</b>	<b>Glas</b>	<b>2,00</b>
<b>KAFFEE</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,00</b>
<b>KAFFEE DOPPELT (große Tasse)</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,80</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>Tasse</b>	<b>2,30</b>
<b>CAPPUCCINO mit doppeltem Espresso</b>	<b>Tasse</b>	<b>3,00</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>Schale</b>	<b>2,70</b>
<b>MILCHKAFFEE mit doppeltem Espresso</b>	<b>Schale</b>	<b>3,50</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>Glas</b>	<b>3,00</b>
<b>LATTE MACCHIATO mit doppeltem Espresso</b>	<b>Glas</b>	<b>3,70</b>

**Aroma für Ihr Getränk** **2cl 0,60**  
Haselnuss, Mandel, Caramel, Vanille oder Kokos

**alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei oder mit Caro-Kaffee erhältlich**

**Kaffeegetränke laktosefrei oder mit Soja** **+ 0,60**

**KAFFEE „ORANGE“ mit 2cl Cointreau & Sahne** **Glas 4,20**

**KAFFEE „PAGANINI“ mit 2cl Amaretto & Sahne** **Glas 4,20**

**KAFFEE „ROCCO“ mit je 2cl Baileys, Kahlua & Sahne** **Glas 5,30**

**IRISH COFFEE mit 2cl Jameson Irish Whisky, Rohrzucker & Sahne** **Glas 5,00**

## **MILCH UND SCHOKOLADEN**

**HEISSE MILCH mit Honig** **Glas 2,40**

**KALTE MILCH** **Glas 1,70**

**HOT CHOCOLATE** **Glas 2,80**

**HOT CHOCOLATE mit Sahne** **Glas 3,00**

**WHITE CHOCOLATE** **Glas 3,00**

**WHITE CHOCOLATE ROCCO mit Espresso** **Glas 3,80**

**RUM CHOCOLATE mit 2cl Myers's Rum & Sahne** **Glas 4,20**

## TEE

<b>MINZTEE mit frischer Minze und Honig</b>	Glas	3,40
<b>MINZTEE mit frischer Minze, Honig, und frisch gepresstem Orangensaft</b>	Glas	3,80
<b>INGWERTEE frisch, mit Honig</b>	Glas	3,40
<b>HEISSE ZITRONE frisch gepresst, mit Honig</b>	Glas	2,60
<b>GROG mit 2cl Myers's Rum und schwarzem Tee</b>	Glas	3,80
<b>CHAI LATTE</b>	Glas	3,00
<b>EARL GREY edle Blattmischung benetzt, mit pikantem Aromaöl feinster Bergamotte</b>	Kanne	3,80
<b>DARJEELING ROYAL vom Fuße des Himalaya, zart-blumig mit nussigem Geschmack</b>	Kanne	3,80
<b>ASSAM SPECIAL kräftiger Edeltée aus Nordindien, gehaltvolles &amp; malziges Aroma</b>	Kanne	3,80
<b>GRÜNTEE ASIA aus Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note</b>	Kanne	3,80
<b>CEYLON schwarzer Tee, angenehm herb &amp; aromatisch</b>	Glas	2,00
<b>KAMILLE beruhigend &amp; ausgleichend</b>	Glas	2,00
<b>PFEFFERMINZE erfrischend durch Menthol</b>	Glas	2,00
<b>FRÜCHTE Mischung aus Hibiskus, Orange, Apfel und Holunder</b>	Glas	2,00
<b>KRÄUTERGARTEN Mischung aus Minze, Zimt, Holunder, Brombeeren, würzig</b>	Glas	2,00
<b>JASMIN edler Grüntee versetzt mit Jasminblüten</b>	Glas	2,00
<b>GRÜNER TEE weiches Aroma mit herber Note</b>	Glas	2,00

## BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
<b>ASTRA PILS</b>	2,90	3,80
<b>AUGUSTINER</b>	3,60	4,50
<b>ERDINGER helles Hefe</b>	2,90	3,90
<b>RADLER/ALSTER Pils mit Limonade</b>	2,90	3,80

## FLASCHENBIER

CARLSBERG BEER	0,33l	2,90
LÜBZER ALKOHOLFREI	0,33l	2,60
ERDINGER KRISTALLWEIZEN	0,5l	3,80
ERDINGER DUNKLES WEIZEN	0,5l	3,80
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5l	3,80
BERLINER WEISSE rot <sup>①</sup> /grün <sup>①</sup>	0,33l	2,90

## SONSTIGE DRINKS

BIONADE Ingwer~Orange/Holunder	Fl. 0,30l	3,00
--------------------------------	-----------	------

## SEKT & CHAMPAGNER

	Glas 0,1l	Fl. 0,75l
SEKT Berlinsky ~ Hausmarke, trocken	4,00	22,30
PROSECCO di Valdobbiadene	3,80	21,30
KIR ROYAL <sup>①</sup> Sekt mit Creme de Cassis	4,90	
SEKT APEROL <sup>①</sup> Sekt mit Aperol	4,90	

## **WEISSWEIN**

	<b>Glas 0,2l</b>	<b>Karaffe 0,5l</b>
<b>GRAUBURGUNDER</b> QbA; P.J. Valckenberg; Rheinhessen, eleganter fruchtiger Wein mit feinem Pinot-Bouquet	<b>4,70</b>	<b>9,40</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto, saftig, süffig, Bouquet von Birne und Quitte	<b>4,70</b>	<b>9,40</b>
<b>CHARDONNAY</b> I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto, saftig, vollmundig, Aromen von gelben Früchten	<b>4,70</b>	<b>9,40</b>
<b>RIESLING ST. NIKOLAUS-HOF</b> Q.b.A.; Mosel; Weingut Klaus Schwieger, kompakter Pfälzer Riesling; gut eingebundene Säure und schöne Frucht	<b>4,70</b>	<b>9,40</b>
<b>2013 SAUVIGNON BLANC "MOTARELS"</b> Pays de Côtes de Thongue; Languedoc; Alignan du Vent, leichter, frischer Wein mit bekömmlicher Säure, im Bouquet Stachelbeere und Litschi	<b>4,70</b>	<b>9,40</b>
<b>WEISSWEINSCHORLE</b> Weisswein und Mineralwasser		<b>4,20</b>
<b>SOMMERSBY CIDER (Apfel)</b>	<b>Fl. 0,33l</b>	<b>3,80</b>

## ROSÉWEIN

Glas 0,2l Karaffe 0,5l

### SAINT HENDRIK

4,70

9,40

Pays d'Oc, Frankreich ~ Bordeaux, leuchtende Farbe, frisch, aromatisch und trocken

## ROTWEIN

Glas 0,2l Karaffe 0,5l

### RIOJA TINTO

4,70

9,40

DO / Bodegas Navajas ~ reifes, beeriges, Bouquet mit angenehmer Würze & samtiger Tannine

### MONTEPULCIANO

4,70

9,40

Farnese Vini / Abruzzen ~ kräftige Aromen von wilden Beeren, vollmundig mit zartem Tannin

### PRIMITIVO

4,70

9,40

Puglia-Farnese ~ vielseitiger & geschmeidiger, frischer Wein mit lebendigem Bouquet

### MERLOT

4,70

9,40

I.G.T. / Villa Cornaro; Veneto, vollmundiger Wein mit klaren Strukturen, Aromen von roten Früchten

## **LONGDRINKS mit 4cl**

<b>CAMPARI-ORANGE</b> ①,③	<b>5,60</b>
<b>CAMPARI-SODA</b> ①,③	<b>5,60</b>
<b>CAMPARI-TONIC</b> ①,③	<b>5,60</b>
<b>GIN-TONIC</b>	
• mit <b>The Botanist</b> ③	<b>5,60</b>
• mit <b>Bombay Sapphire/Tanqueray</b> ③	<b>6,70</b>
<b>SOUTHERN COMFORT-GINGER ALE</b> ①,③	<b>5,60</b>
<b>BATIDA-KIRSCH</b> mit Batida de Coco①	<b>5,60</b>
<b>WODKA-LEMON</b> mit Stolichnaya Wodka③	<b>5,60</b>
<b>WODKA-TONIC</b> mit Stolichnaya Wodka③	<b>5,60</b>
<b>WODKA-ORANGE</b> mit Stolichnaya Wodka	<b>5,60</b>
<b>WODKA-RED BULL</b> mit Stolichnaya Wodka①,②	<b>6,90</b>
<b>WHISKY-COLA</b> mit Jack Daniels①,②	<b>5,70</b>
<b>CUBA LIBRE</b>	
• mit <b>Havana Club 3 años</b> ①,②	<b>5,70</b>
• mit <b>Havana Club 7 años</b> ①,②	<b>6,70</b>

## **LILLET LONGDRINKS**

**Französischer Weinaperitif seit 1872**

<b>LILLET HUGO</b> ③	<b>5,30</b>
<b>Lillet blanc, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette</b>	



<b>LILLET VIVE</b> <sup>③</sup>	<b>5,30</b>
Lillet blanc, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere, Gurke	
<b>LILLET CULETTO</b> <sup>③</sup>	<b>5,30</b>
Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurke	
<b>LILLET ROUGETTE</b> <sup>③</sup>	<b>5,30</b>
Lillet rouge, Schweppes Bitter Lemon, Limette	
<b>LILLET VIVE ROSÉ</b> <sup>③</sup>	<b>5,30</b>
Lillet rosé, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere, Gurke	
<b>LILLET PIMP</b> <sup>③</sup>	<b>5,30</b>
Lillet blanc, Four Roses, Orangenzeste	

## **APERITIFS & BITTERS**

<b>LILLET Blanc/Rouge</b>	<b>5cl 3,30</b>
<b>SANDEMAN SHERRY Medium/Dry seco</b>	<b>5cl 2,80</b>
<b>MARTINI Dry/Bianco/Rosso</b> <sup>⑥</sup> / <b>d'Oro</b> <sup>⑥</sup>	<b>5cl 3,30</b>
<b>CAMPARI</b> <sup>①</sup>	<b>2cl 2,40</b>
<b>APEROL</b> <sup>①,③</sup>	<b>2cl 2,30</b>
<b>RAMAZZOTTI</b> <sup>①,③</sup>	<b>2cl 2,90</b>
<b>AVERNA</b> <sup>①,③</sup>	<b>2cl 2,90</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>2cl 2,40</b>
<b>FERNET Branca/Menta</b> <sup>①</sup>	<b>2cl 2,80</b>

## **ANISE**

<b>PASTIS<sup>①,③</sup></b>	<b>2cl 3,00</b>
<b>PERNOD<sup>①,③</sup></b>	<b>2cl 2,80</b>
<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	<b>2cl 2,60</b>

## **GRAPPA**

<b>GRAPPINO BIANCO</b>	<b>2cl 3,20</b>
<b>KORALIS BARRIQUE</b>	<b>2cl 3,50</b>

## **OBSTBRÄNDE**

<b>CALVADOS Papidoux</b>	<b>2cl 2,60</b>
<b>CALVADOS Pere Magloire Fine</b>	<b>2cl 3,20</b>

## **COGNAC & BRANDY**

<b>REMY MARTIN VSOP</b>	<b>2cl 4,20</b>
<b>HENNESSY VS</b>	<b>2cl 3,80</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	<b>2cl 2,70</b>
<b>CARDENAL MENDOZA</b>	<b>2cl 3,80</b>

## WODKA

GORBATSCHOW 37,5%

2cl 2,20

ABSOLUT

2cl 2,70

STOLICHNAYA

2cl 2,60

FINLANDIA

2cl 2,60

## GIN

GORDON'S GIN

2cl 2,20

BOMBAY SAPPHIRE 40%

2cl 3,20

TANQUERAY GIN

2cl 3,30

THE BOTANIST

2cl 3,60

## TEQUILA

SIERRA BLANCO

2cl 2,70

SIERRA GOLD<sup>①</sup>

2cl 2,80

## RUM

MOUNT GAY

2cl 2,90

MYERS'S RUM<sup>①</sup>

2cl 2,90

<b>HAVANA CLUB 3 años</b>	<b>2cl 2,80</b>
<b>HAVANA CLUB 7 años</b>	<b>2cl 3,70</b>
<b>OLD PASCAS 73%<sup>①</sup></b>	<b>2cl 3,50</b>

## **CACHAÇA**

<b>CANARIO</b>	<b>2cl 2,20</b>
<b>PITÚ</b>	<b>2cl 2,70</b>

## **LIKÖR**

<b>BAILEY'S IRISH CREAM<sup>①</sup></b>	<b>2cl 2,60</b>
<b>SOUTHERN COMFORT<sup>①</sup></b>	<b>2cl 2,90</b>
<b>AMARETTO di Saronno</b>	<b>2cl 2,40</b>
<b>KAHLUA<sup>①,③</sup></b>	<b>2cl 2,60</b>
<b>BATIDA DE COCO<sup>①</sup></b>	<b>2cl 2,20</b>
<b>LIKÖR 43</b>	<b>2cl 2,80</b>
<b>COINTREAU</b>	<b>2cl 2,90</b>
<b>BENEDICTINE</b>	<b>2cl 3,00</b>
<b>MALIBU</b>	<b>2cl 2,40</b>
<b>PEACHTREE 20% Cristal Clear</b>	<b>2cl 2,20</b>
<b>MARIE BRIZZARD Watermelon</b>	<b>2cl 2,30</b>

## WHISKEY

### BOURBON

<b>JIM BEAM</b> ①	<b>4cl 5,30</b>
<b>JACK DANIELS</b>	<b>4cl 6,30</b>
<b>FOUR ROSES</b>	<b>4cl 5,40</b>

### CANADIAN

<b>CANADIAN CLUB</b>	<b>4cl 5,30</b>
----------------------	-----------------

### IRISH

<b>JOHN JAMESON</b> ①	<b>4cl 5,90</b>
<b>TULLAMORE DEW</b> ①	<b>4cl 5,40</b>
<b>PADDY</b> ①	<b>4cl 5,40</b>

### SCOTCH BLENDET

<b>CHIVAS REGAL</b> ①	<b>4cl 6,90</b>
<b>DIMPLE</b> ①	<b>4cl 6,70</b>
<b>BALLANTINES FINEST</b> ①	<b>4cl 5,30</b>

### MALT

<b>LAPHROAIG ISLAY 10 years</b>	<b>4cl 7,80</b>
---------------------------------	-----------------

## **BOURBON WHISKEY**

**BUFFALO TRACE**<sup>①</sup>

**4cl 6,30**

**EAGLE RARE**<sup>①</sup>

**4cl 7,30**

## **SHOOTERS 4cl**

**B 52**<sup>①</sup>

**3,80**

**Kahlua, Bailey's, Old Pascas**

**WHOODINI**<sup>①</sup>

**3,30**

**Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon**

**HEMMINGWAY**<sup>①,④</sup>

**3,40**

**Finsbury Dry Gin, Grenadine, Zitronensaft**

**Kennzeichnung: ① mit Farbstoff; ② koffeinhaltig; ③ chininhaltig; ④ mit Konservierungsstoffen;  
⑤ geschwärzt; ⑥ geschwefelt; ⑦ mit Antioxidationsmitteln; ⑧ mit Süßstoff**

**COCKTAILS** täglich ab 18 Uhr ~ jeder Cocktail 6,00 ~ alkoholfrei 5,00

## **APERITIFS**

### **MANHATTAN**<sup>⑥</sup>

Canadian Club, Martini Rosso, Noilly Prat, Angostura

### **BRANDY ALEXANDER**<sup>①</sup>

Brandy, Crème de Cacao, Sahne

## **CAIPIRINHAS**

### **CAIPIRINHA**

Pitú, Limette, brauner Zucker

## **COLADAS**

### **PINA COLADA**<sup>①</sup>

Havana 3 años, Myers's Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

### **MANGO COLADA**<sup>①</sup>

Havana 3 años, Myers's Rum, Mangomark & Sirup, Kokossirup Ananassaft, Sahne

### **ERDBEER COLADA**<sup>①</sup>

Havana 3 años, Myers's Rum, Erdbeermark & Sirup, Kokossirup Ananassaft, Sahne

## WHISKY COCKTAILS

### OLD FASHIONED

Four Roses, Angostura, Zuckersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Soda

## TEQUILA COCKTAILS

### MARGARITA CLASSIC

Olmecca Blanco, Triple Sec, Limettensaft, Zuckersirup

### TEQUILA SUNRISE<sup>①,④</sup>

Olmecca Blanco, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft

## GIN COCKTAILS

### SINGAPORE SLING<sup>①,④</sup>

Finsbury Dry Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Grenadine, Zitronensaft, Soda

### HEMMINGWAY 'SPECIAL'<sup>①,④</sup>

Finsbury Dry Gin, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Zitronensaft, Sekt

### GIMLET<sup>④</sup>

Finsbury Dry Gin, Limejuice, Zitronensaft

### GIN FIZZ

Finsbury Dry Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda



## RUM COCKTAILS

### ROCCO ROYAL<sup>①,④</sup>

Havana 3 años, Old Pascas, Mangosirup, Angostura, Limejuice, Maracujasaft, Zitronensaft

### MAI TAI<sup>①,④</sup>

Havana 3 años, Myers's Rum, Old Pascas, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limejuice, Ananassaft, Zitronensaft

### MOJITO

Havana 3 años, frische Minze, Limette, brauner Zucker, Soda

### PLANTER'S PUNCH<sup>①,④</sup>

Myers's Rum, Grenadine, Limejuice, Orangensaft, Zitronensaft

### LONG ISLAND ICED TEA

Havana 3 años, Finsbury Dry Gin, Wodka Gorbatschow, Olmeca Blanco, Triple Sec, Zitronensaft, Orangensaft, Cola

### ZOMBIE<sup>①,④</sup>

Havana 3 años, Myers's Rum, Old Pascas, Cherry Brandy, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft

### HURRICANE<sup>①,④</sup>

Havana 3 años, Myers's Rum, Limejuice, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft

## WODKA COCKTAILS

### WATERMELON MAN<sup>①,④</sup>

Stolichnaya Wodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Melonensirup, Ananassaft, Zitronensaft

### BLOODY MARY<sup>①,④</sup>

Stolichnaya Wodka, Worcestersauce, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco

### COSMOPOLITAN<sup>①,④</sup>

Stolichnaya Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limejuice

**WHITE RUSSIAN**<sup>①</sup>

Stolichnaya Wodka, Kahlua, Sahne

**MOSCOW MULE**<sup>①</sup>

Stolichnaya Wodka, Ginger Bier, frische Limetten, Gurke

**NON ALCOHOLIC COCKTAILS**

**FLAMINGO**<sup>①,④</sup>

Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine, Zuckersirup

**VIRGIN MOJITO**<sup>③</sup>

FrISChe Minze, Limette, brauner Zucker, Tonic Water

**VIRGIN CAIPIRINHA**<sup>①</sup>

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

**COCONUT KISS**<sup>①,④</sup>

Ananassaft, KirschsafT, Kokossirup, Grenadine, Sahne ( Mango/Erdbeere ) auf Wunsch

**Kennzeichnung:** ① mit Farbstoff; ② koffeinhaltig; ③ chininhaltig; ④ mit Konservierungsstoffen;

⑤ geschwärzt; ⑥ geschwefelt; ⑦ mit Antioxidationsmitteln; ⑧ mit Süßstoff

**[www.roccoundseinebrueder.de](http://www.roccoundseinebrueder.de)**

