

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^⑤

8,50

DIAVOLA

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami^④

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^④, Rucola, Parmesansplitter

10,00

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

Vorspeisen

BRUSCETTA TELLER 6 Stück	5,30
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS mit Spinat, gratiniert mit Gorgonzola	8,50
BAUERNOMLETT mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, sauren Gurken & Salatbouquet	8,90
RINDERCARPACCIO mit Parmesan, Rucola und Trüffelöl-Limonensauce	9,20
ITALIENISCHER ANTIPASTI-TELLER⁴	9,60
KÄSEPLATTE mit verschiedenen Käsesorten, Butter und Brotkorb	10,50

KLEINIGKEITEN

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

SALATE

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

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

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

LINGUINE 8,50
mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen, Cherrytomaten, Parmesan

ROTE BEETE GNOCCHI, hausgemacht 12,20
gefüllt mit Walnüssen und Mascarpone in brauner Butter und Parmesanflocken

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPAGETTI mit Tomatensauce 4,30

KLEINES KALBSSCHNITZEL mit Pommes 7,90

DESSERT

TIRAMISU 4,50

PANNA COTTA 4,50

TARTUFO 4,50

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 PELLIGRINO
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^{①,②}

FI. 2,70 3,70

COCA COLA LIGHT^{①,②,③}

FI. 2,70 3,70

FANTA^①, **SPRITE**, **SPEZI**^{①,②}

FI. 2,70 3,70

SCHWEPES TONIC^③

FI. 3,00

SCHWEPES BITTER LEMON^③

FI. 3,00

SCHWEPES GINGER ALE^③

FI. 3,00

RED BULL^{①,②}

0,25l 3,80

ORANGINA rot^①/**gelb**^①

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

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

KAFFEE

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

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

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

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
ASTRA PILS	2,90	3,80
AUGUSTINER	3,60	4,50
ERDINGER helles Hefe	2,90	3,90
RADLER/ALSTER Pils mit Limonade	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 ^① /grün ^①	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 ^① Sekt mit Creme de Cassis	4,90	
SEKT APEROL ^① Sekt mit Aperol	4,90	

WEISSWEIN

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

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

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

LILLET LONGDRINKS

Französischer Weinaperitif seit 1872

LILLET HUGO ③	5,30
Lillet blanc, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette	

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

APERITIFS & BITTERS

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

ANISE

PASTIS^{①,③}	2cl 3,00
PERNOD^{①,③}	2cl 2,80
SAMBUCA MOLINARI	2cl 2,60

GRAPPA

GRAPPINO BIANCO	2cl 3,20
KORALIS BARRIQUE	2cl 3,50

OBSTBRÄNDE

CALVADOS Papidoux	2cl 2,60
CALVADOS Pere Magloire Fine	2cl 3,20

COGNAC & BRANDY

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

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^①

2cl 2,80

RUM

MOUNT GAY

2cl 2,90

MYERS'S RUM^①

2cl 2,90

HAVANA CLUB 3 años	2cl 2,80
HAVANA CLUB 7 años	2cl 3,70
OLD PASCAS 73%^①	2cl 3,50

CACHAÇA

CANARIO	2cl 2,20
PITÚ	2cl 2,70

LIKÖR

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

WHISKEY

BOURBON

JIM BEAM ①	4cl 5,30
JACK DANIELS	4cl 6,30
FOUR ROSES	4cl 5,40

CANADIAN

CANADIAN CLUB	4cl 5,30
----------------------	-----------------

IRISH

JOHN JAMESON ①	4cl 5,90
TULLAMORE DEW ①	4cl 5,40
PADDY ①	4cl 5,40

SCOTCH BLENDET

CHIVAS REGAL ①	4cl 6,90
DIMPLE ①	4cl 6,70
BALLANTINES FINEST ①	4cl 5,30

MALT

LAPHROAIG ISLAY 10 years	4cl 7,80
---------------------------------	-----------------

BOURBON WHISKEY

BUFFALO TRACE^①

4cl 6,30

EAGLE RARE^①

4cl 7,30

SHOOTERS 4cl

B 52^①

3,80

Kahlua, Bailey's, Old Pascas

WHOODINI^①

3,30

Stolichnaya Wodka, Bitter Lemon

HEMMINGWAY^{①,④}

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^⑥

Canadian Club, Martini Rosso, Noilly Prat, Angostura

BRANDY ALEXANDER^①

Brandy, Crème de Cacao, Sahne

CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA

Pitú, Limette, brauner Zucker

COLADAS

PINA COLADA^①

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

MANGO COLADA^①

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

ERDBEER COLADA^①

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^{①,④}

Olmecca Blanco, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft

GIN COCKTAILS

SINGAPORE SLING^{①,④}

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

HEMMINGWAY 'SPECIAL'^{①,④}

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

GIMLET^④

Finsbury Dry Gin, Limejuice, Zitronensaft

GIN FIZZ

Finsbury Dry Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda

RUM COCKTAILS

ROCCO ROYAL^{①,④}

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

MAI TAI^{①,④}

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^{①,④}

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^{①,④}

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

HURRICANE^{①,④}

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

WODKA COCKTAILS

WATERMELON MAN^{①,④}

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

BLOODY MARY^{①,④}

Stolichnaya Wodka, Worcestersauce, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco

COSMOPOLITAN^{①,④}

Stolichnaya Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limejuice

WHITE RUSSIAN^①

Stolichnaya Wodka, Kahlua, Sahne

MOSCOW MULE^①

Stolichnaya Wodka, Ginger Bier, frische Limetten, Gurke

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

FLAMINGO^{①,④}

Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine, Zuckersirup

VIRGIN MOJITO^③

FrISChe Minze, Limette, brauner Zucker, Tonic Water

VIRGIN CAIPIRINHA^①

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

COCONUT KISS^{①,④}

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

