

ROCCO UND SEINE BRÜDER



ROCCO UND SEINE BRÜDER

Lausitzer Platz 13, 10997 Berlin Kreuzberg
+49 (0) 30 69 56 69 39

info@roccoundseinebrueder.de
www.roccoundseinebrueder.de



Täglich von 11.30 bis 23.00 Uhr geöffnet
Lunch Montag – Freitag von 11.30 bis 15.00 Uhr
Open daily from 11.30 to 23.00
Lunch Monday – Friday from 11.30 to 15.00

Alle Preise in € und inklusive 19% Mehrwertsteuer
All prices in € and including 19% VAT



Kartenzahlung möglich nur mit EC (Girokarte) ab
EC-Card/Debit (German Cards Only) from

20€

Allergiker erhalten auf Nachfrage gerne eine Zutatenliste mit allen deklarationspflichtigen Allergenen in unseren Speisen.
Allergy sufferers will receive a list of ingredients with all declarable allergens in our dishes upon request.

Herzlich willkommen bei Rocco und seinen Brüdern!

„Wer von Euch ist eigentlich Rocco?“ Die Frage wird uns oft gestellt. Die Antwort: Wir alle. Den Namen „Rocco und seine Brüder“ haben wir dem gleichnamigen italienischen Schwarzweiß-Kultfilm des legendären Regisseurs Luchino Visconti entlehnt. Seine Hauptfigur Rocco Parondi, die Alain Delon den schauspielerischen Durchbruch brachte, verkörpert unsere Überzeugung: Der familiäre Zusammenhalt ist das höchste Gut. Dafür stehen wir, die Familie Behadini, heute schon in zweiter Generation und das nicht nur mit unseren Brüdern, sondern auch mit unseren Schwestern und unserem gesamten Team in Service & Küche. Fühlt Euch in unserer Familie unter Freunden und genießt die lockere, entspannte Atmosphäre bei uns. Hier werden alle Speisen frisch und mit viel Liebe und Kreativität zubereitet. Das gilt für die Steinofenpizza ebenso wie für unsere Pasta-Kreationen, Salate sowie Fisch- und Fleischgerichte. Übrigens: Auch ein Blick auf die Wochenkarte lohnt sich!

Für die schnelle Mittagspause bieten wir von Montag bis Freitag auch einen wöchentlich wechselnden Business Lunch an. Darf es auch ein Drink sein? Auf unserer Getränkekarte findet Ihr neben eisgekühlten Softdrinks & Säften, ausgesuchten Weinen und erfrischendem Bier vom Fass auch hausgemachte Cocktails.

Euer Team von Rocco und seinen Brüdern

DIE LIEBLINGSGERICHTE UNSERER STAMMGÄSTE

The favorite dishes of our regular guest

PIZZA ORTOLANA 11,90

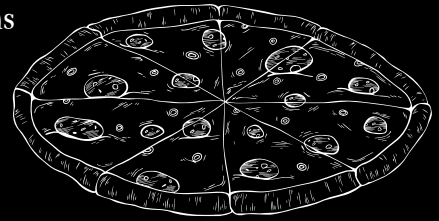
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Paprika & Champignons

Tomato sauce, Mozzarella, eggplant, bell peppers & mushrooms

PIZZA EMILIANA 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan

Tomato sauce, Mozzarella, parma ham, rocket salat & parmesan



ANTIPASTI-TELLER / ANTIPASTI PLATE 12,50

Gegrilltes Gemüse, italienische Wurstspezialitäten, Oliven, Tomate-Mozzarella

Grilled vegetables, Italian sausage specialties, olives, Caprese

OLIVEN-SCHAFSKÄSE-TELLER / OLIVE FETA PLATE 6,50

GEMISCHTER SALAT HALLOUMI / MIXED SALAD HALLOUMI 11,50

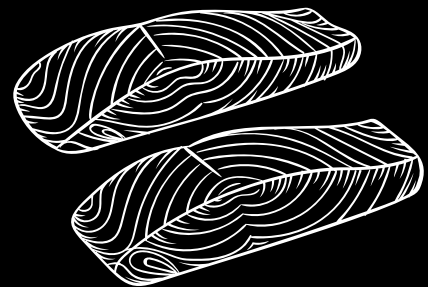
mit gegrilltem Halloumi, Kürbiskernen & Avocado

with grilled halloumi, pumkin seeds & avocado

LACHSFILET VOM GRILL / GRILLED SALMON FILET 18,50

mit Rosmarinkartoffeln, Spinat & Salatbouquet

with rosemary potatoes, spinach & side salad



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 16,90

vom Kalb mit Salbei-Sauce, Butter-Gnocchi & Salatbouquet

veal with salvia-sauce, butter-gnocchi & side salad

ROTE BEETE GNOCCHI (hausgemacht / homemade) 15,90

gefüllt mit Walnüssen & Mascarpone, in brauner Butter, Parmesan, Salatbouquet

stuffed with walnuts & mascarpone in brown butter & parmesan, side salad

SCHWARZE NUDELN / BLACK PASTA 13,90

mit Scampis, Lachs & Cherrytomaten in leichter Hummer-Weisswein-Sauce

with scampi, salmon, cherry tomatoes & lobster-white wine-sauce

TIRAMISU (hausgemacht / homemade) 5,50

Serviert mit Schokoladensauce

Served with chocolate sauce

STEINOFENPIZZA / STONE OVEN PIZZA Ø 33cm

SPECIALE 11,70

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Walnüsse, Gorgonzola & Cherrytomaten

Tomato sauce, Mozzarella, spinach, walnuts, gorgonzola & cherry tomatoes

DIAVOLA 10,90

Tomatensauce, Mozzarella & scharfe Salami

Tomato sauce, Mozzarella & spicy salami

EMILIANA 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesan

Tomato sauce, Mozzarella, parma ham, rocket salad & parmesan

CLAUDIA CARDINALE 13,40

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Champignons, Rucola & Parmesan

Tomato sauce, Mozzarella, Bresaola, mushrooms, rocket salad & parmesan

CICCIOLINA 12,80

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika & Gorgonzola

Tomato sauce, Mozzarella, spicy salami, bell peppers & gorgonzola

SCAMPI 13,50

Tomatensauce, Mozzarella, Scampi & Knoblauch

Tomato sauce, Mozzarella, scampi & garlic

FUNGHI 10,40

Tomatensauce, Mozzarella & Champignons

Tomato sauce, Mozzarella & mushrooms

MARGHERITA 8,90

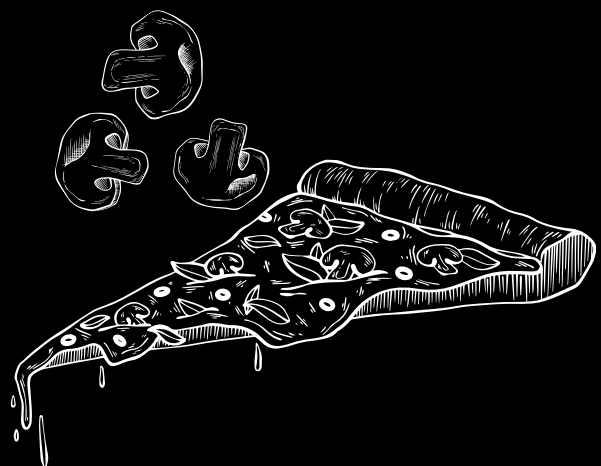
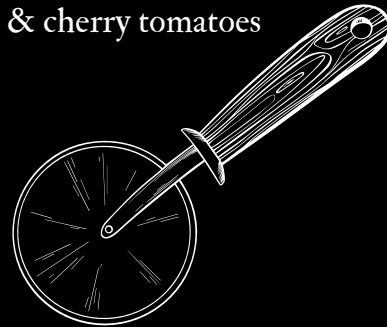
Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum

Tomato sauce, Mozzarella & basil

TONNO E CIPOLLA 11,90

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch & Kapern

Tomato sauce, Mozzarella, onions, tuna & capers



CAPRICCIOSA 11,30

Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Kochschinken & Champignons
Tomato sauce, Mozzarella, artichokes, boiled ham & mushrooms

QUADRO FORMAGGI 11,90

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan & Feta
Tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan & feta

ORTOLANA 11,90

Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Paprika & Champignons
Tomato sauce, Mozzarella, eggplant, bell peppers & mushrooms

ALAIN DELON 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Sardellen, Oliven & Kapern
Tomato sauce, Mozzarella, artichokes, anchovies, olives & capers

BRUFOLO 12,40

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln & Gorgonzola
Tomato sauce, Mozzarella, spicy salami, onions & gorgonzola

PARMIGIANA 12,30

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Auberginen & Parmesan
Tomato sauce, Mozzarella, parma ham, eggplant & parmesan

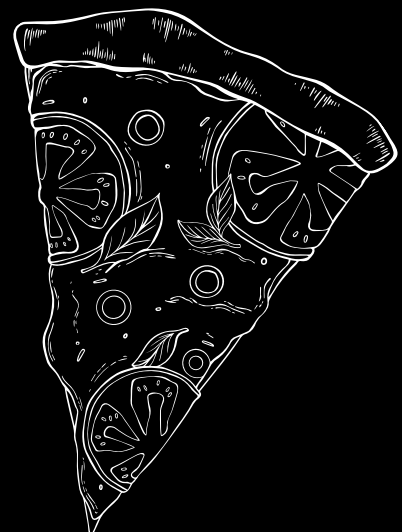
SICILIANA 10,90

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern & Oliven
Tomato sauce, Mozzarella, anchovies, capers & olives

VISCONTI (ohne Tomatensauce / without tomato sauce) 11,50

Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum & Parmesan
Cherry tomatoes, Mozzarella, basil & parmesan

Alle Pizza-Beläge auch extra erhältlich
All pizza toppings can be ordered extra



VORSPEISEN / APETIZER

ANTIPASTI-TELLER / ANTIPASTI PLATE 12,50

Gegrilltes Gemüse, italienische Wurstspezialitäten, Oliven, Tomate-Mozzarella
grilled vegetables, italian sausage specialities, olives, caprese

VEGETARISCHE ANTIPASTI-TELLER 12,00

Gegrilltes Gemüse, Käseauswahl, Oliven, Tomate-Mozzarella
grilled vegetables, cheese selection, olives, caprese

RINDERCARPACCIO 11,50

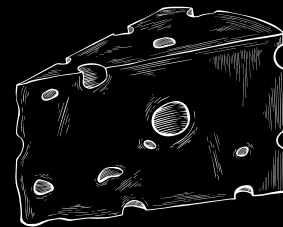
mit Parmesan, Rucola & Trüffelöl-Limonensauce
with parmesan, rocket salad & truffle oil - lemon sauce

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS 10,90

mit Spinat, gratiniert mit Gorgonzola
with spinach, au gratin with gorgonzola

KÄSEPLATTE 12,40

mit verschiedenen Käsesorten, Butter & Brotkorb
with a variation of cheese, butter & bread basket



BRUSCHETTA-TELLER / BRUSCHETTA PLATE 6,50

CAPRESE 10,50

Tomaten, Mozzarella & frischer Basilikum
tomatoes, mozzarella & fresh basil

BAUERNOMLETT / FARMERS BREAKFAST 10,90

mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, sauren Gurken & Salatbouquet
with bacon, onions, potatoes, sour pickles & side salad

SUPPE

• BROKKOLI • MINISTRONE • TOMATE

KLEINIGKEITEN / SMALL DISHES

POMMES FRITES / FRENCH FRIES 4,50

SÜSSKARTOFFELPOMMES / SWEET PATATO FRENCH FRIES 5,50

OLIVEN-SCHAFSKÄSE-TELLER / OLIVE FETA CHEESE PLATE 6,50

SCHALE OLIVEN / OLIVES 4,90

FOCACCIA 5,50

Pizzabrot mit Rosmarin & Olivenöl / Pizza bread with rosemary & olive oil

SALATE / SALADS

GEMISCHTER SALAT HALLOUMI / MIXED SALAD HALLOUMI 11,50

mit gegrilltem Halloumi, Kürbiskernen & Avocado
with grilled halloumi, pumpkin seed & avocado

SALAT ROCCO / SALAD ROCCO 11,50

gebratene Hähnchenbrust an gemischtem Salat
fried chicken breast on mixed salad

KLEINER GEMISCHTER SALAT / SMALL MIXED SALAD 6,50

GROSSER GEMISCHTER SALAT / BIG MIXED SALAD 9,50

RUCOLASALAT / ROCKET SALAD 10,90

Cherrytomaten, Parmaschinken, Walnüssen & frischer Parmesan
cherry tomatoes, parma ham, walnuts & fresh Parmesan

SALAT NICOISE 11,90

Thunfisch, rote Zwiebeln & Ei / tuna, red onions & egg

SCHAFSKÄSESALAT / FETA CHEESE SALAT 11,50

Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven, Zwiebeln & Fetakäse
tomatoes, cucumber, paprika, olives, onion & feta cheese



Unsere Salate werden mit Hausdressing (Honig-Senf) mariniert serviert
Our salads are served marinated with house dressing (honey-mustard)

FLEISCHGERICHTE / MEAT MENU

LACHSFILET VOM GRILL / GRILLED SALMON FILET 18,50

mit Rosmarinkartoffeln, Spinat & Salatbouquet
with rosemary potatoes, spinach & side salad

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 16,90

vom Kalb mit Parmaschinken, Salbei-Sauce, Butter-Gnocchi & Salatbouquet
veal with parma ham, sage-sauce, butter-gnocchi & side salad

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK / ARGENTINIAN RUMP-STEAK 19,90

- gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln, Pommes & Salatbouquet
grilled, with stewed onion, french fries & side salad
- gegrillt, mit Rotwein-Thymiansauce, Pommes & Salatbouquet
grilled, with red wine-thyme sauce, french fries & side salad
- gegrillt, mit Champignonrahm & Bratkartoffeln & Salatbouquet
grilled, with cream of mushrooms & fried potatoes & side salad

ZARTE HÄHNCHENBRUST/ CHICKEN BREAST FILET 14,50

mit Tomate-Mozzarella überbacken, frischem Basilikum & Rahmkartoffeln, Salatbouquet
Au Gratin with tomato-mozzarella, fresh basil & creamed potatoes, side salad

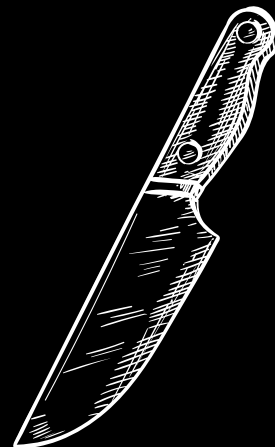
WIENER SCHNITZEL 17,50

paniert, vom Kalb, mit Salatbouquet
breaded veal, with side salad

- mit Bratkartoffeln
with fried potatoes
- mit lauwarmem Kartoffelsalat
with lukewarm potato salad

SCHWEINESCHNITZEL/ PORK ESCALOPE 14,90

- paniert, mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatbouquet
breaded, with fried egg, fried potatoes & side salad
- paniert, dazu Champignon à la creme & Süßkartoffelpommes, Salatbouquet
breaded, with champignon à la creme, sweet potato fries & side salad



PASTA

ROTE BEETE GNOCCHI (hausgemacht / homemade) 15,90
gefüllt mit Walnüssen-Mascarpone, in brauner Butter, Parmesan & Salatbouquet
stuffed with walnuts-mascarpone, in brown butter, parmesan & side salad

SCHWARZE NUDELN / BLACK PASTA 13,90
mit Scampis, Lachs & Cherrytomaten in leichter Hummer-Weisswein-Sauce
with scampi, salmon, cherry tomatoes & in lobster-white wine-sauce

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 12,70
mit Scampis, Kirschtomaten, Knoblauch, Oliven & Chili
with scampi, cherrytomatoes, garlic, olives & chilli

FLEISCHLASAGNE / MEAT LASAGNE 12,30
auf Rucola-Pesto mit frischem Parmesan & Salatbouquet
on rocket-pesto with fresh parmesan & side salad

SPÄTZLE / SWABIAN NOODLES 12,90

- hausgemacht, mit Zwiebeln und Champignons, in leichter Sahnesauce & Salatbouquet
homemade, with onions and mushrooms, in light cream sauce & side salad
- hausgemacht, mit Käse, Speck und Zwiebeln, in leichter Sahnesauce & Salatbouquet
homemade, with cheese, bacon and onions, in light cream sauce & side salad

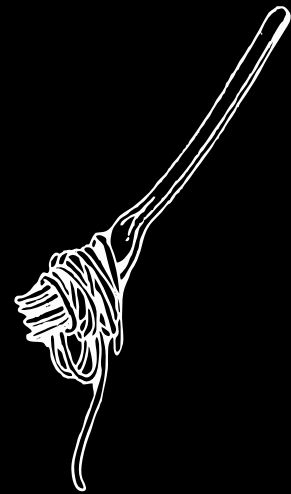
FETTUCINE 12,50
mit Hähnchenbrust & Champignons, in Kräuterrahmsauce
with chicken breast & mushrooms, in a herbal cream sauce

LINGUINE 11,50
mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen, Cherrytomaten & Parmesan
with basil pesto, pine nuts, cherry tomatoes & Parmesan

PENNE 12,50

- mit Kalbsstreifen, Paprika, Zwiebeln & Champignons in Tomaten-Kräuter-Sauce
with veal stripes, bell peppers, onions & mushrooms in tomato herb sauce
- mit buntem Gemüse & Ziegenkäse-Rahmsauce
with colorful vegetables & goat cheese cream sauce

FRISCHE GNOCCHI / FRESH GNOCCHI 11,80
mit Hähnchen-Salbei-Sauce, Cherrytomaten & Salatbouquet
with chicken sage sauce, cherry tomatoes & side salad



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FOR OUR LITTLE GUESTS

PIZZA SALAMI Ø (26cm) 7,90
mit Rindersalami / with beef salami

PIZZA BAMBINI Ø (26cm) 7,50
mit Tomatensauce & Mozzarella / with tomato sauce & mozzarella

SPAGHETTI 5,90
mit Tomatensauce / with tomato sauce

KLEINES KALBSSCHNITZEL / SMALL VEAL CUTLET 11,50
mit Pommes & Salatbouquet / with french fries & side salad



DESSERT

TIRAMISU (hausgemacht / homemade) 5,50
Serviert mit Schokoladensauce / Served with chocolate sauce

PANNA COTTA (hausgemacht / homemade) 5,50
Serviert mit Erdbeersauce / Served with strawberry sauce

TARTUFO 5,50
Schokoladeneis mit einem Schuss Espresso / Chocolate ice cream with a shot of espresso

MILCH & SCHOKOLADEN / MILK & CHOCOLATE

HEISSE MILCH mit Honig / HOT MILK with Honey 2,50

KALTE MILCH / COLD MILK 1,90

HOT CHOCOLATE 3,70
mit Sahne / with Cream 3,90

WHITE CHOCOLATE 3,90

RUM CHOCOLATE 5,30
mit 2cl Myers's Rum & Sahne / with 2cl Myers's Rum & Cream

KAFFEE / COFFEE

ESPRESSO 2,30

DOUBLE ESPRESSO 2,90

ESPRESSO MACCHIATTO 2,50

CORTADO 2,60

KAFFEE / COFFEE 2,50

KAFFEE DOUBLE 3,30

KAFFEE „ROCCO“ 5,50
mit 2cl Baileys, 2cl Kahlua & Sahne
with 2cl Baileys, 2cl Kahlua & cream

CAPPUCCINO 3,20

mit / with double Espresso + 0,60

MILCHKAFFEE / LATTE 3,90

mit / with double Espresso + 0,60

LATTE MACCHIATO 3,90

mit / with double Espresso + 0,60

IRISH COFFEE 5,20

mit 3cl Jameson, Rohrzucker & Sahne
with 3cl Jameson, Raw Sugar & Cream

Kaffeegetränke koffeinfrei, mit Hafermilch +0,60

All coffee drinks are available decaffeinated or with oat milk +0,60

TEE / TEA

MINZTEE / MINT TEA 4,20

mit frischer Minze & Honig
with fresh mint & honey

INGWERTEE / GINGER TEA 4,20

frisch, mit Honig / fresh, with honey

HEISSE ZITRONE mit Honig 3,50

HOT LEMONADE with honey

CHAI LATTE 3,50

ASSAM SPECIAL (Kanne / Pot) 3,80

kräftiger Edeltee aus Nordindien,
gehaltvolles & malziges Aroma
strong classy tea from North India, rich &
malty aroma

CEYLON (Schwarzer Tee / black tea) 2,20

angenehm herb & aromatisch
pleasant bitter & harmonic

KAMILLE / CHAMOMILE 2,20

Beruhigend & ausgleichend
calming & balancing

PFEFFERMINZE 2,20

Erfrischend durch Menthol
PEPPERMINT refreshing

KRÄUTER / HERBAL 2,20

Mischung aus Minze, Citronengras,
Kamille, Brombeeren & Gewürzen
Mix of Mint, Lemongrass, Chamomile,
Blackberry & spices



SOFTDRINKS

SAN PELLIGRINO (Sprudel / sparkling) (0,25l) 2,90 / (0,7l) 5,90

ACQUA PANNA (still) (0,25l) 2,90 / (0,7l) 5,90

MINERALWASSER / MINERAL WATER (0,2l) 2,50 / (0,4l) 3,50

COCA COLA, COLA-ZERO, FANTA, SPRITE, SPEZI (0,2l) 3,20 / (0,4l) 4,20

SCHWEPPE TONIC, BITTER LEMON, GINGER ALE (0,25l) 3,50

ORANGINA rot oder gelb / red or yellow (0,25l) 3,50

EISTEE / ICED TEA (0,4l) 4,50

Pfirsich oder Zitrone, mit frischer Minze

Peach or lemon, with fresh mint

BIONADE (0,3l) 3,30

Ingwer-Orange oder Holunder / Ginger-Orange or Elderberry

SÄFTE & NEKTARE / JUICES & NECTAR

APFELSAFT / APPLE JUICE (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

ORANGENSAFT / ORANGE JUICE (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

RHABARBERSAFT / RHUBARB JUICE (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

BANANENNEKTAR / BANANA NECTAR (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

ANANASSAFT / PINEAPPLE JUICE (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

MANGONEKTAR / MANGO NECTAR (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

MARACUJANNEKTAR / PASSION FRUIT NECTAR (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

KIRSCHNEKTAR / CHERRY NECTAR (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

CRANBERRYNEKTAR / CRANBERRY (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

KIBA / BANANA CHERRY (0,2l) 3,30 / (0,4l) 4,60

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich / All juices & nectar are also available with sparkling water

BIER VOM FASS / DRAFT BEER

ASTRA PILS (0,3l) 3,90 / (0,5l) 4,90

AUGUSTINER (0,3l) 4,10 / (0,5l) 5,30

ERDINGER helles Hefe / wheat beer (0,3l) 3,90 / (0,5l) 4,90

RADLER / ALSTER (0,3l) 3,90 / (0,5l) 4,90

Pils mit Fanta oder Sprite / Pils beer with Fanta or Sprite



FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

STARNBERGER HELL (0,5l) 4,20

CARLSBERG BEER (0,33l) 3,50

LÜBZER ALKOHOLFREI / ALKOHOL-FREE (0,33l) 3,70

ERDINGER KRISTALLWEIZEN / KRISTALL WHEAT BEER (0,5l) 4,20

ERDINGER DUNKLES WEIZEN / DARK WHEAT BEER (0,5l) 4,20

ERDINGER ALKOHOLFREI / ALKOHOL-FREE WHEAT BEER (0,5l) 4,20

BERLINER WEISSE rot oder grün / red or green (0,33l) 3,30

SEKT & CHAMPAGNER / SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

SEKT BERLINSKY trocken / dry (Flache / Bottle 0,75l) 24,90

PROSECCO (0,1l) 3,90

KIR ROYAL (0,1l) 4,90

Sekt mit Creme de Cassis / Sparkling Wine with Creme de Cassis

APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ 6,90

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

Glas 0,2l - 6,30 / Karaffe 0,5l - 11,30

SAINT HENDRIK

Pays d'Oc, Frankreich - Bordeaux, leuchtende Farbe, frisch, aromatisch & trocken

Pays d'Oc, Frankreich - Bordeaux, shining color, fresh, aromatic & dry

WEISSWEIN / WHITE WINE

Glas 0,2l - 6,30 / Karaffe 0,5l - 11,30

GRAUBURGUNDER

QbA; P.J. Valckenberg; Rheinhessen, eleganter fruchtiger Wein mit feinem Pinot-Bouquet

QbA; P.J. Valckenberg; Rheinhessen, elegantfruity wine with a fine Pinot-Bouquet

PINOT GRIGIO

IGT / Villa Cornaro; Veneto, saftig, süffig, Bouquet von Birne & Quitte

IGT / Villa Cornaro; Veneto, juice, light & sweet bouquet of Pear & Quince

CHARDONNAY

IGT / Villa Cornaro; Veneto, saftig, vollmundig, Aromen von gelben Früchten

IGT / Villa Cornaro; Veneto, juicy, full-bodied, flavor of Yellow Fruit

RIESLING ST. NIKOLAUS-HOF

QbA; Mosel; Weingut Klaus Schwieger, kompakter Pfälzer Riesling; gut eingebundene Säure & schöne Frucht

QbA.; Mosel; Weingut Klaus Schwieger, compact Pfälzer Riesling; well-bound acidity & nice fruit

WEISSWEINSCHORLE 0,2l 5,30

white wine & mineral water

SOMMERSBY CIDER (Apfel / apple) 0,33l 4,20

ROTWEIN / RED WINE

Glas 0,2l - 6,30 / Karaffe 0,5l - 11,30



MONTEPULCIANO

Farnese Vini / Abruzzan – kräftige Aromen von wilden Beeren, vollmundig mit zartem Tannin

Farnese Vini / Abruzzan – strong flavor of wild Berries, full-bodied with tender Tannin

PRIMITIVO

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

Puglia-Farnese – versatile & smooth, fresh wine with a vivid bouquet

MERLOT

IGT / Villa Cornaro; Veneto, vollmundiger Wein mit klaren Strukturen & Aromen von roten Früchten

IGT / Villa Cornaro; Veneto, full-bodied wine with clear structure, flavour of Red Fruit

LONGDRINKS

CAMPARI (ORANGE / TONIC / SODA) 5,90

SOUTHERN COMFORT - GINGER ALE 5,90

BATIDA-KIRSCH mit / with Batida de Coco 5,90

WODKA (LEMON / ORANGE / TONIC) 5,90

WHISKY-COLA 5,90

CUBA LIBRE 5,90

GIN-TONIC 7,30

mit / with Tanqueray oder / or Bombay Sapphire



LILLET LONGDRINKS

Französischer Weinaperitif seit 1872 / French wine apéritif since 1872

LILLET HUGO 6,30

Lillet blanc, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze & Limette

Lillet blanc, sirup of elder flower, prosecco, mint & lime

LILLET VIVE 6,30

Lillet blanc, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere & Gurke

Lillet blanc, Schweppes tonic water, mint, strawberry & cucumber

LILLET CULETTO 6,30

Lillet blanc, Weißwein, Soda & Gurke

Lillet blanc, white wine, soda & cucumber

LILLET VIVE ROSÉ 6,30

Lillet rosé, Schweppes Tonic Water, Minze, Erdbeere & Gurke

Lillet rosé, schweppes tonic water, mint, strawberry & cucumber

HAUSGEMACHTE LIMONADE / HOMEMADE LEMONADE

jede Limonade 4,50 / all limonades 4,50

GURKEN-LIMETTEN / CUCUMBER-LIME

ERDBEERE / STRAWBERRY

INGWER-MINZE / GINGER-MINT



COGNAC & BRANDY 2cl

HENNESSY 3,80
VECCHIA ROMAGNA 3,20
CARDENAL MENDOZA 3,80
CALVADOS Papidoux 2,60
CALVADOS Pere Magloire Fine 3,20

WODKA 2cl

GORBATSCHOW 2,70
ABSOLUT 3,20

GIN 2cl

BOMBAY SAPPHIRE 3,50
TANQUERAY GIN 3,70
THE BOTANIST 3,90

RUM 2cl

MYERS'S RUM 2,90
HAVANA CLUB (3 años) 2,80

LIKÖR / LIQUER 2cl

BAILEY'S IRISH CREAM 2,60
AMARETTO di Saronno 2,40
KAHLUA 2,60
BATIDA DE COCO 2,20
LIKÖR 43 2,80
COINTREAU 2,90
BENEDICTINE 3,00
LIMONCELLO 2,60

WHISKEY 4cl

JIM BEAM 5,30
JACK DANIELS 6,30
DIMPLE 6,70

IRISH

JOHN JAMESON 5,90

TEQUILA 2cl

SIERRA blanco 2,70
SIERRA gold 2,80

APERITIFS & BITTERS

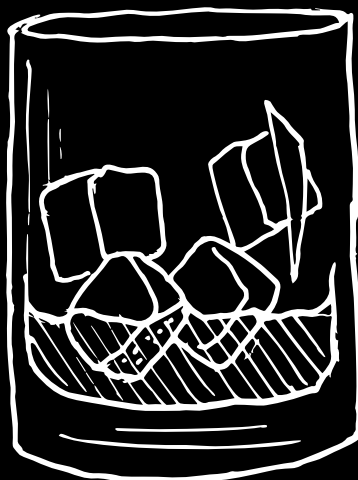
MARTINI Dry/Bianco/Rosso (5cl) 3,50
RAMAZZOTTI (2cl) 3,20
AVERNA (2cl) 3,20
JÄGERMEISTER (2cl) 2,90
FERNET Branca (2cl) 2,90

ANISE 2cl

PERNOD 3,20
SAMBUCA MOLINARI 2,90

GRAPPA 2cl

GRAPPINO BIANCO 3,70
KORALIS BARRIQUE 3,90



COCKTAILS

täglich ab 18 Uhr / from 6 PM

jeder Cocktail 7,50 alkoholfrei 6,50 / all cocktails 7,50 also alcohol-free available 6,50

RASPBERRY THYME SMASH

Gin, Himbeersirup, Limettensaft & Thymian

Gin, raspberry syrup, lime juice & fresh thyme

COSMOPOLITAN

Wodka, Cranberry Saft, Cointreau & Limetten Saft

Vodka, Cranberry juice, Cointreau & lime juice

GIN BASIL SMASH

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & frischer Basilikum

Gin, lemon juice, sugar syrup & fresh basil

MAI TAI

Havanna, Myers's Rum, Mandelsirup, Ananassaft & Limettensaft

Havanna, Myers's Rum, almond syrup, pineapple juice & lime juice

WATERMELON MAN

Wodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Melonensirup, Ananassaft & Zitronensaft

Vodka, watermelon liqueur, grenadine, watermelon syrup, pineapple juice & Lemon juice

MARGARITA

Tequila, Limette, Cointreau & Brauner Zucker

Tequila, Lime, Cointreau & Brown sugar

WHISKEY SOUR

Whiskey, Zitronensaft & Zuckersirup

Whiskey, lemon juice & sugar syrup

NEGRONI

Gin, süßer Wermut & Campari

Gin, sweet vermouth & Campari





ROCCOUNDSEINEBRUEDER.DE