

# RONCALLI GRAND CAFÉ

## UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT TÄGLICH AB 9:00 UHR

**Französisches Frühstück** <sup>a,c</sup>  
2 Croissants, eine hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella, 0,1 frisch gepresster Orangensaft 13,90 €

**Vitales Frühstück** <sup>a,c</sup>  
Leichtes Frühstück mit kleinem Obstsalat, Gemüse- und Tomate-Mozzarella Sticks, hausgemachtem Avocado-Frischkäse Dip, hausgemachter Marmelade, Butter und Bauernbrot 14,90 €

**Levante Frühstück** <sup>a,b,c,l,m,n</sup>  
Herzhaftes Frühstück mit Serrano Schinken, Milano Salami, Grillhähnchen Aufschnitt, Käse, Butter, kleinem Rührei, hausgemachter Marmelade, einem Brötchen und Bauernbrot 14,90 €

**Grand Café Etagere** <sup>a,c</sup>  
Elegantes Frühstück für eine Person mit einem Rührei, Räucherlachs, Merrettich, Roastbeef, Serrano, Milano Salami, Grillhähnchen Aufschnitt, Oliven, Camembertkäse, Butter, kleinem Obstsalat, hausgemachter Marmelade, Tomate-Mozzarella, einem Brötchen und einem Croissant 20,90 €  
- für zwei Personen 38,90 €

**Roncalli's Champagner Etagere für Zwei** <sup>a,b,c,f,j,k,l,m,o</sup>  
2 Gläser Champagner, 2 0,1l frisch gepresster Orangensaft, Lachs, unsere Käsevariation, Milano Salami, Serrano Schinken, Roastbeef, Oliven<sup>m</sup>, Butter, zwei Croissants, zwei Brötchen, zwei Bauernbrote, hausgemachte Marmeladen, zwei Rühreier und zwei kleinen Obstsalaten 59,00 €

**Bircher Müsli** <sup>a,c,i,n</sup>  
Hausgemachtes Apfel-Birchermüsli mit Nüssen, Obst, Rosinen, hausgemachtem Apfelmus und Sahne, serviert in einer Kupferpfanne 10,90 €

**Ei Frühstück** <sup>a,b</sup>  
Rührei mit Speck oder Tomate & Petersilie, einem Brötchen und einer Scheibe Bauernbrot, Butter und einer kleinen Salatbeilage 14,60 €

**Norddeutsches Frühstück** <sup>a,b,c,f,j,m</sup>  
Rührei mit Büsumer Krabben auf Bauernbrot, dazu eine kleine Salatbeilage 17,90 €

**Rucola-Feta Omelett** <sup>a,b,c</sup>  
mit Tomaten, Kartoffelwürfeln, Rucola, Feta Käse, fein gehackten Frühlingzwiebeln, Butter, einem Brötchen und einer Scheibe Bauernbrot 16,50 €

**Roncalli's Spiegelei** <sup>a,b</sup>  
Drei Spiegeleier mit Bacon und einem Brötchen serviert 12,20 €

**Avocado Brot** <sup>a,b</sup>  
Bauernbrot mit einer halben Avocado, einem Rührei, Butter und kleiner Salatbeilage 15,00 €

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,50 €
Sekt Riesling Pfalz	0,1l	7,50 €
Prosecco Marca Trivigiana Frizz. Bianc.	0,1l	6,90 €
Champagne Veuve Emille by Alfred Gratien	0,1l	12,90 €

## FRÜHSTÜCK À LA CARTE

Serrano-Schinken	4,50 €
Roastbeef	8,50 €
Bacon (4 Streifen)	4,50 €
Räucherlachs mit Meerrettich	8,90 €
Käsevariation	8,90 €
Frischkäse Natur   Kräuter	2,50 €
Hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella	2,00 €
Müsli mit Milch oder Naturjoghurt	6,20 €
Frischer Obstsalat	6,90 €
1 gekochtes Landei	2,10 €
3 Spiegeleier oder ein Rührei	10,90 €
Croissant	2,60 €
Brötchen	1,80 €
1 Scheibe Bauernbrot oder 2 Scheiben Toast	1,90 €
Portion Butter	1,00 €
Halbe Avocado	3,50 €

## VORSPEISEN TÄGLICH AB 12 UHR

**Bruschetta mit Tomaten-Schnittlauchragout** <sup>a,c</sup>  
4 Stück 8,50 €

**Baguette Provence** <sup>a,b,c,f</sup>  
Frisches Baguette mit hausgemachtem Aioli und Schnittlauch 7,50 €

## SUPPEN | Zu allen Suppen reichen wir Ihnen Brot.

**Ungarische Gulaschsuppe** <sup>f,g</sup>  
Original nach Rezept des Hauses 12,90 €

**Linsensuppe** <sup>g,n,o,p</sup>  
mit Wiener Würstchen oder vegetarisch 10,90 €

**Karotten - Ingwer - Orangen Suppe** <sup>a,g</sup> 9,90 €

## WÄHLEN SIE ZWISCHEN EINEM ODER MEHREREN EXTRAS

Hähnchenbruststreifen <sup>b,d,k</sup> + 4,90 €  
Black Tiger Garnelen (3 Stück) + 7,50 €

## SALATE & OFENKARTOFFEL

**Caesar Salat** <sup>a,b,c,f</sup>  
Knackiger Römersalat, Tomaten, Walnüsse, Croûtons, Grana Padano und unser Caesardressing 12,50 €

**Gemischter Salat** <sup>d</sup>  
Bunter Salat mit Rucola, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Karotten, Radieschen, Sonnenblumenkernen und Olivenöl-Zitronen Dressing 11,90 €

**Büsumer Krabbensalat** <sup>a,b,c,j</sup>  
mit Radieschen, roten Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl, Dill und unserem Baguette Provence 18,90 €

**Ofenkartoffel** <sup>c</sup>  
frische Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream, dazu eine kleine Salatbeilage 10,90 €

## WÄHLEN SIE ZWISCHEN EINEM ODER MEHREREN EXTRAS

Huftsteakstreifen vom Rind + 6,50 €  
Hähnchenbruststreifen <sup>b,d,k</sup> + 4,90 €  
Black Tiger Garnelen (3 Stück) + 7,50 €  
Mediterranes Gemüse, Antipasti + 3,90 €  
Nordsee Krabben + 6,50 €  
Räucherlachs + 7,50 €

## SPEISEKARTE

**Gemüse Risotto** <sup>c</sup>  
mit Karotten, Zucchini, Parmesan Käse, frischem Dill und Petersilie, Zitrone, Zwiebeln und Antipasti, serviert mit einer Frischkäse Haube 15,90 €

**Fitness-Pfanne** <sup>d</sup>  
knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Huftsteakstreifen vom Rind, Zuckerschoten, Paprika, Champignons und Zwiebeln, an einer Soja-sauce, serviert mit Reis 19,90 €  
- wahlweise auch vegan 14,90 €

**Garnelen Pfanne** <sup>j</sup>  
Black Tiger Garnelen in einer pikanten Tomaten-Sahnesauce, mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie, serviert mit unserem Baguette Provence in einer Kupferpfanne 24,90 €

## HANDGEMACHTE SPAGHETTI

**Spaghetti Bolognese** <sup>a,c,g</sup>  
mit 100% Rinderhackfleisch, Parmesan Käse und Rucola 15,90 €

**Bruschetta Pasta** <sup>aj</sup>  
Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, frischen Tomaten, Rucola, mediterranem Gemüse, Parmesan Käse und hausgemachter pikanter Tomatensauce 24,90 €  
- wahlweise auch vegetarisch 16,90 €

## Hausgemachte Marmeladen zum Mitnehmen

Genießen Sie unsere hausgemachten Marmeladen auch im Komfort Ihres eigenen Zuhauses  
Aprikose oder Himbeer Marmelade 6,90 €

Für weitere Hinweise zu Allergenen, schauen Sie bitte in unsere Allergen- & Zusatzkarte.

## FLAMMKUCHEN SERVIERT MIT RUCOLA

**Italienisch** <sup>a,c,n,o</sup>  
mit Serranoschinken 15,50 €

**Norwegisch** <sup>a,c,i</sup>  
mit Räucherlachs 15,50 €

**Vegetarisch** <sup>a,c</sup>  
mit frischen Tomatenwürfeln, Feta Käse 15,50 €

**Antipasti** <sup>a,c</sup>  
mit frischen Tomatenwürfeln, Antipasti, geriebener Mozzarella 15,90 €

**Elsässer Art** <sup>a,c</sup>  
mit Speckwürfeln und feingehackten roten Zwiebeln 15,50 €

## SANDWICHES

**New York Clubsandwich** <sup>a,c,n</sup>  
Vollkorn Toastbrot, Bacon, Schinken, Salat, Rucola, gegrillte Tomate, Zwiebeln, Gouda Käse, hausgemachte Tomaten-Sauerrahm Sauce 15,90 €

**Hähnchenbrust Sandwich** <sup>a,d,n,o,p</sup>  
Vollkorn Toastbrot, Hähnchenbrust, Salat, Rucola, gegrillte Tomaten, Gouda Käse, Zwiebeln und hausgemachte Tomaten-Sauerrahm Sauce 15,90 €

**Avocado Kichererbsen Sandwich** <sup>a,f</sup>  
Vollkorn Toastbrot, Salat, Avocado-Kichererbsen Aufstrich, Tomaten, Zitrone, Radieschen, Schnittlauch und Senf 16,90 €

**Waffel „Des Artistes“** <sup>a,b,c</sup>  
- mit Puderzucker 6,50 €  
- mit Rote Grütze, Schlagobers und Puderzucker 7,90 €  
- mit Kirschen, Schlagobers, einer Kugel Vanille Eis und Puderzucker 11,90 €

## MEHLSPEISEN & DESSERT

**Roncalli's Apfelstrudel** <sup>a,b,c</sup>  
Original Wiener Apfelstrudel nach Hausrezept mit Vanille Soße und einer Kugel Vanille-Eis 10,90 €

**Roncalli's Kaiserschmarrn** <sup>a,b,c,i</sup>  
(Zubereitungszeit 20 Min.)  
Der Klassiker nach originalem Hausrezept mit hausgemachtem Zwetschgenröster und einer Kugel Vanille Eis in einer Kupferpfanne serviert 14,50 €

**Pfannkuchen** <sup>a,b,c</sup> (vegan)  
- mit hausgemachtem Apfelmus, Zimt & Zucker 11,90 €

- mit einer Kugel Vanilleeis, Nutella, Puderzucker und Schokoladensauce (nicht vegan) 12,50 €

**French Toast** <sup>a,b,e</sup>  
2 Scheiben French Toast mit Puderzucker, hausgemachtem Apfelmus und Beeren Grütze 9,10 €

## Kuchen & Torten

Sie finden unsere täglich frisch & hausgemachten Kuchen und Torten in unserer Tortenvitrine. Schauen Sie bitte selbst und bestellen dann bei Ihrem Kellner.

## Unsere handgemachten, glutenfreien Macarons & Cannolis

Fragen Sie bitte einfach nach unseren aktuellen Sorten

- a Gluten haltiges Getreide
- b Eier und Eierzeugnisse
- c Milch und Milchprodukte
- d Soja
- e Sesam
- f Senf
- g Sellerie
- h Erdnüsse
- i Schalenfrüchte
- j Krebstiere
- k Fisch
- l Farbstoffe
- m Geschwefelt
- n Konserviert
- o Antioxidationsmittel
- p Mit Phosphat
- q Enthält eine Phenylalaninquelle
- r Schwefeldioxid und Sulfite
- s Koffeinhaltig

## KAFFEE

- Hafermilch	0,50 €
- laktosefreie Milch	0,30 €
<b>Espresso</b>	
- einfach   doppelt	3,10 € 4,50 €
- Macchiato einfach   doppelt	3,50 € 4,80 €
<b>Café Crema</b>	4,60 €
<b>Kännchen Kaffee</b>	5,90 €
<b>Cappuccino</b>	4,70 €
<b>Café Latte</b>	4,90 €
<b>Latte Macchiato</b>	5,90 €
<b>Großer Brauner mit Sahne</b>	
Doppelter Espresso mit Obers	5,00 €
<b>Wiener Melange</b>	
Espresso mit heiß aufgeschäumter Milch und Milchschaumhaube	4,40 €
- oder mit Sahne	4,80 €
<b>Verlängerter</b>	
Espresso mit heißem Wasser verlängert	4,00 €
<b>Türkischer Kaffee</b>	
Gemahlener Kaffee aufgekocht, mit türkischen Lokum, traditionell serviert	7,50 €

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>Café Royal</b>	
Latte Macchiato mit Karamell verfeinert	6,40 €
<b>Überstürzter Neumann</b>	
Schlagobers mit Kaffee überstürzt	4,80 €
<b>Einspanner mit Sahne</b>	
Espresso mit Schlagobers im Glas serviert	4,40 €
<b>Espresso Sorrisco</b>	
Espresso mit einem Hauch Ahornsirup und einer Prise Kakao mit Schlagobers im Glas serviert	4,40 €
<b>Grand Chocolate Crème Noir</b>	
Süße Kaffeekomposition aus heißer Milch mit dunkler Schokoladensauce und Schlagobers	6,80 €
<b>Grand Chocolate Crème Blanc</b>	
Süße Kaffeekomposition aus heißer Milch mit weißer Schokoladensauce und Schlagobers	6,80 €
<b>Café Cortado</b>	
Espresso mit Kondensmilch, Milchschaum und einem Hauch von Kakaopulver im Glas serviert	4,40 €

## G'SPRITZTE KAFFEES (MIT ALKOHOLO)

<b>Fiaker</b>	
Doppelter Espresso mit Schlagobers und Kischwasser	8,50 €
<b>Pharisäer</b>	
Doppelter Espresso mit Rum, Rohrzucker und Schlagobers	8,50 €
<b>Maria Theresia</b>	
Doppelter Espresso mit Orangenlikör, Schlagobers und Zuckerstreuseln	8,50 €
<b>Coretto</b>	
Espresso mit einem Schuss Grappa	6,90 €
<b>Café Baileys</b>	
Doppelter Espresso mit Baileys	8,50 €
<b>Advocaat</b>	
Doppelter Espresso mit Eierlikör und Milchschaum	8,50 €
<b>Irish Coffee</b>	
Doppelter Espresso mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Schlagobers	8,90 €

## SCHOKOLADE

<b>Roncalli Schokolade mit Schlagobers</b>	
Dunkle oder Weiße Schokolade	5,70 €
Dunkle oder Weiße Schokolade mit Sahne	6,50 €
<b>Schokoccino</b>	
Double Shot Cappuccino trifft auf heiße Schokolade	6,90 €
<b>Grand Roncalli Special</b>	
Dunkler Edelkakao trifft auf Hochland Arrabica Bohnen, verfeinert mit Milch	7,00 €
<b>G'spritzte Schokolade</b>	
mit Baileys, Rum oder Amaretto	8,00 €
<b>White Moccha</b>	
Doppelter Espresso trifft auf weiße Schokolade mit einem Hauch von Bourbon Vanille	6,90 €

## HEISSES MIT HONIG

<b>Heiße Zitrone mit Honig</b>	
Mit frisch gepresstem Zitronensaft im Glas serviert	4,90 €
<b>Heiße Milch mit Honig</b> - im Glas serviert	4,90 €

## SCHWARZTEE

<b>Darjeling</b>	
Ein leichter, duftiger First Flush mit feiner, heller Tasse	5,90 €
<b>Assam</b>	
Kräftig, aromatisch und gehaltvoll	5,90 €
<b>Ostfriesentee</b>	
Genießen Sie die ausgewogene, malzige Schwarztee-Mischung einer Ostfriesischen Teetied	5,90 €
<b>Earl Grey</b>	
Eine klassische Schwarztee-Mischung, veredelt mit dem Duft der Bergamottefrucht	5,90 €
<b>Chai Latte (im Glas)</b>	
Schwarzer Tee mit einem Hauch von Vanille und einer leichten Gewürznote - zuckerfrei	5,90 €

## GRÜNTEE

<b>China Sencha</b>	
Der Klassiker der japanischen Teegärten mit markantem und frischem Geschmack	5,90 €
<b>China Jasmin</b>	
Hellgelbe Hasse, intensiv blumig-duftend	5,90 €

## FRÜCHTETEE

<b>Rooibusch natur</b>	
Sanft und bekömmlich	5,90 €
<b>Time is Honey</b>	
Unser Klassiker: Apfelstücke, Zitrusseiben, Lemongras, Zitronenverbene, Zitronenmyrte, Ringelblumenblütenblätter	5,90 €
<b>Teatro Paradiso</b>	
Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, gehackte Mandeln, Zimt, Vanille, und Rooibusch-Tee bilden diese Fruchtkomposition	5,90 €
<b>Safran-Orange</b>	
Genießen Sie echten Safran, saftige Weinbeeren und die spritzige Note von Orangen	5,90 €

## KRÄUTERTEE

<b>Frische Minze</b>	
Belebend und spritzig im Glas serviert	4,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Taunus Classic / Naturell</b>	0,25 l	4,00 €	0,7 l	8,00 €
<b>Tafelwasser (mit Kohlensäure / still)</b>	0,2 l	2,10 €	0,5 l	4,50 €
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero<sup>q</sup></b>	0,33 l	4,60 €	0,33 l	4,60 €
<b>Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,33 l	4,60 €	0,2 l	4,00 €
<b>Thomas Henry</b>	0,2 l	4,00 €		
<b>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water</b>				

## SÄFTE & NEKTAR

<b>Säfte</b>	
Apfel · Orange	0,2 l 4,20 € 0,4 l 6,20 €
<b>Nektar</b>	
Rhabarber · Kirsche	0,2 l 4,20 € 0,4 l 6,20 €
Banane · KiBa · Cranberry	
Maracuja	
<b>Säfte als Schorle</b>	0,2 l 4,00 € 0,4 l 6,00 €
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l 5,50 €

## BIO LIMONADEN

<b>Ingwer Limette Minze</b>	5,50 €
<b>Himbeer Zitrone</b>	5,50 €
<b>Hausgemachte frische Zitronen-Minze Limonade mit Rohrzucker</b>	5,50 €

## BIER VOM FASS

<b>Beck's vom Fass</b>	0,3 l 4,20 € 0,5 l 5,80 €
<b>Beck's alkoholfrei</b>	0,33 l 3,90 € -
<b>Franziskaner vom Fass</b>	0,3 l 4,20 € 0,5 l 5,80 €
<b>Franziskaner alkoholfrei</b>	- 0,5 l 5,50 €
<b>Alster</b>	0,3 l 4,20 € 0,5 l 5,80 €
<b>Corona</b>	0,33 l 4,90 € -

## WEISSWEIN<sup>M</sup>

<b>Bock auf Riesling</b>	0,2 l 9,00 € 0,7 l 29,00 €
Weingut Emmerich Koebernik, Pfalz	
<b>Grauburgunder</b>	9,00 € 29,00 €
Weingut Matthias Gaul, Pfalz	
<b>Grüner Veltiner</b>	10,50 € 29,00 €
Weingut Rabl Kamptal, Österreich	
<b>Lugana Bertagna</b>	12,50 € 39,00 €
Italien, 2019	
<b>Cloudy Bay Sauvignon Blanc</b>	69,00 €
Neuseeland, 2019	

## ROTWEIN<sup>M</sup>

<b>Pas de Deux</b>	0,2 l 9,50 € 0,7 l 29,00 €
Weingut Matthias Gaul, Pfalz	
<b>Malbec - Uco Valley</b>	9,50 € 29,00 €
Weingut Pagos de Piedra, Argentinien	
<b>Primitivo</b>	9,50 € 29,00 €
Weingut Molini Apulien, Italien	

## ROSÈ & WEINSCHORLE<sup>M</sup>

<b>Rotweinschorle</b>	0,2 l 7,90 €
<b>Weissweinschorle</b>	7,90 €

## SEKT & CHAMPAGNER<sup>M</sup>

<b>Sekt Riesling Pfalz</b>	0,1 l 7,50 € 0,7 l 35,00 €
Prosecco Marca Trivigiana Frizz. Bianc.	6,90 € 35,00 €
<b>Champagne Veuve Emille by Alfred Gratien</b>	12,90 € 82,00 €
<b>Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé</b>	220,00 €

## SUMMER DRINKS<sup>M</sup> (0,25 L)

<b>APEROL Spritz</b>	
Der fruchtig-leichte Drink mit erfrischenden Grüßen aus dem Garten Eden	8,90 €
<b>Hugo</b>	
Prosecco mit Holunderblütensirup, etwas Sodawasser und frischer Minze auf Eis	8,90 €
<b>Lillet Wild Berry</b>	
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Sommerbeeren, Minze	9,00 €
<b>APEROL Ginger Spritz</b>	
Die würzig-süße Variante des Aperol Klassikers	9,00 €
<b>APEROL Maracuja Spritz</b>	
Die süß-fruchtige Kombination aus Aperol und tropischer Maracuja	9,00 €
<b>APEROL Rhabarber Spritz</b>	
Die spritzig-süße Kombination aus Aperol und sommerlichem Rhabarber	9,00 €
<b>APEROL Vanilla Spritz</b>	
Die samtig-süße Überraschung mit spanischem Licor 43 und fruchtig-herbem Aperol.	9,00 €
<b>Sarti Spritz</b>	
Unser pinker, mediterrane, fruchtiger Spritz	10,50 €
<b>Gin Tonic</b>	
Hendricks Gin mit Thomas Henry Tonic Water	14,50 €
Roncalli Gin mit Thomas Henry Tonic Water	12,50 €
<b>Campari</b>	
mit Soda oder mit O-Saft	9,00 €

## GLÜHW EIN

Beste Zutaten: Rotwein, der Saft von Schwarzen Johannisbeeren, Jamaica Rum und winterlichen Gewürzen	6,50 €
+ extra Schuss Rum oder Amaretto	+1,00 €

## BITTER<sup>M</sup> | DEGESTIF<sup>M</sup> | BRÄNDE<sup>M</sup>

<b>Jack Daniels   Absolut Vodka   Havana Club   Four Roses</b>	4 cl 5,50 €
<b>Glenfiddich</b>	5 cl 10,50 €
<b>Hendricks</b>	4 cl 8,00 €
<b>Hennessy</b>	2 cl 6,50 €
<b>Obstler</b>	2 cl 3,50 €
<b>Williams</b>	2 cl 5,50 €
<b>Mirabelle</b>	2 cl 6,50 €
<b>Baileys</b>	5 cl 4,80 €