

# 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 **14,50 €**

**Vitales Frühstück** <sup>a,c</sup>  
Leichtes Frühstück mit kleinem Obstsalat, Gemüse- und Tomato-Mozzarella Sticks, hausgemachtem Avocado-Frischkäse Dip, hausgemachter Marmelade, Butter und Bauernbrot **15,50 €**

**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 **15,50 €**

**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, Tomato-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-Joghurt-Birchermüsli mit Nüssen, Obst, Granola, Himbeer Pürree, hausgemachtem Apfelmus und Sahne **11,50 €**

**Ei Frühstück** <sup>a,b</sup>  
Rührei mit Speck oder Tomate serviert mit Butter, einem Brötchen und einer Scheibe Bauernbrot **14,90 €**

**Norddeutsches Frühstück** <sup>a,b,c,f,j,m</sup>  
Rührei mit Büsumer Krabben auf Bauernbrot, dazu eine kleine Salatbeilage **18,90 €**

**Rucola Omelett** <sup>a,b,c</sup>  
mit Tomaten, Kartoffelwürfeln, Rucola, Hirtenkäse, fein gehackten Frühlingzwiebeln, Butter, einem Brötchen und einer Scheibe Bauernbrot **17,20 €**

**Roncalli's Spiegelei** <sup>a,b</sup>  
Drei Spiegeleier mit Bacon, serviert mit einem Brötchen **13,50 €**

**Avocado Brot** <sup>a,b</sup>  
Eine halbe Avocado, Rührei (aus drei Eiern), Butter und eine Scheibe Bauernbrot **15,90 €**

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 €

## KLEINIGKEITEN TÄGLICH AB 12 UHR

**Bruschetta** <sup>a,c</sup>  
4 Stück **9,50 €**

**Baguette Provence** <sup>a,b,c,f</sup>  
Frisches Baguette mit hausgemachtem Aioli und Schnittlauch **8,50 €**

**Ungarische Gulaschsuppe** <sup>f,g</sup>  
Original nach Rezept des Hauses **13,50 €**

**Caesar Salat** <sup>a,b,c,f</sup>  
Knackiger Römersalat, Croûtons, Grana Padano und unser Caesardressing **14,00 €**

**Büsumer Krabbensalat** <sup>a,b,c,j</sup>  
mit Radieschen, roten Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl, Dill und unserem Baguette Provence **19,90 €**

**Ofenkartoffel** <sup>c</sup> (NICHT TÄGLICH ERHÄLTlich)  
Frische Ofenkartoffel mit Sour Cream<sup>f</sup> **10,90 €**  
+ Hähnchenbruststreifen <sup>b,d,k</sup> **+ 4,90 €**  
+ Nordseekrabben<sup>l</sup> **+ 6,50 €**  
+ Räucherlachs<sup>k</sup> **+ 7,50 €**  
+ Black Tiger Garnelen<sup>j</sup> (3 Stück) **+ 8,50 €**

## SPEISEKARTE

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

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

**Gemüse Risotto** <sup>c</sup>  
mit Karotten, Zucchini, Zitrone, Zwiebeln, Sahne, Frischkäse, frischem Dill und Petersilie, serviert mit Parmesan Käse und Rucola **16,50 €**

**Fitness-Pfanne** <sup>d</sup>  
knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Huftsteakstreifen vom Rind, Zuckerschoten, Paprika, Champignons und Zwiebeln, an einer Soja-sauce<sup>d</sup>, serviert mit Reis **20,90 €**  
- wahlweise auch vegan **15,90 €**

**Garnelen Pfanne** <sup>j</sup>  
Black Tiger Garnelen in einer pikanten Tomaten-Sahnesauce, mit Knoblauch, Chili und frischer Petersilie, serviert mit unserem Baguette Provence<sup>f</sup> in einer Kupferpfanne **25,90 €**

**Flammkuchen Italienisch** <sup>a,b,c,n,o</sup>  
mit Serranoschinken und Rucola **15,90 €**

**Flammkuchen Norwegisch** <sup>a,b,c,i,k</sup>  
mit Räucherlachs, Dill und Rucola **15,90 €**

**Flammkuchen Vegetarisch** <sup>a,b,c</sup>  
Tomaten, Hirtenkäse, Rucola und Schnittlauch **15,90 €**

**Flammkuchen Elsässer Art** <sup>a,b,c</sup>  
mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Rucola **15,90 €**

**New York Clubsandwich** <sup>a,c,n</sup>  
Vollkorn Toastbrot, Bacon, Schinken, Salat, Rucola, gegrillte Tomate, Zwiebeln, Gouda Käse, hausgemachte Tomaten-Sauerrahm Sauce **16,50 €**

**Hähnchenbrust Sandwich** <sup>a,d,n,o,p</sup>  
Vollkorn Toastbrot, Hähnchenbrust, Salat, Rucola, gegrillte Tomaten, Gouda Käse, Zwiebeln und hausgemachte Tomaten-Sauerrahm Sauce **16,50 €**

**Avocado Kichererbsen Sandwich** <sup>a,f</sup>  
Vollkorn Toastbrot, Salat, Avocado-Kichererbsen Aufstrich, Tomaten, Zitrone, Radieschen, Schnittlauch und Senf **17,50 €**

## MEHLSPEISEN & DESSERT

**Roncalli's Apfelstrudel** <sup>a,b,c</sup>  
Original Wiener Apfelstrudel nach Hausrezept mit Vanille Soße und einer Kugel Vanille-Eis **11,50 €**

**Waffel „Des Artistes“** <sup>a,b,c</sup>  
- mit Puderzucker **6,50 €**  
- mit Rote Grütze, Schlagobers und Puderzucker **8,00 €**  
- mit Kirschen, Schlagobers, einer Kugel Vanille Eis und Puderzucker **11,90 €**

### Roncalli's Kaiserschmarrn <sup>a,b,c,l</sup> (Zubereitungszeit 20 Min.)

Der Klassiker nach originale 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 frischen & hausgemachten Kuchen und Torten in unserer Tortenvitrine. Schauen Sie bitte selbst nach und bestellen dann bei Ihrem Kellner direkt am Tisch.

### Macarons & Cannolis

Durch ein ständig änderndes Sortiment, fragen Sie bitte Ihren Kellner nach unseren aktuellen Sorten.

### Eiskaffee, Eisbecher & Eissorten

Haben Sie bitte einen Blick in unsere separate Eiskarte für die perfekte sommerliche Abkühlung.

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

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

## KAFFEE

- Hafermilch	0,50 €
- laktosefreie Milch	0,30 €
<b>Espresso</b>	
- einfach   doppelt	3,10 € 4,50 €
- Macchiato <sup>c</sup> einfach   doppelt	3,50 € 4,80 €
<b>Café Crema</b>	4,80 €
<b>Kännchen Kaffee</b>	5,90 €
<b>Cappuccino<sup>c</sup></b>	4,90 €
<b>Café Latte<sup>c</sup></b>	4,90 €
<b>Latte Macchiato<sup>c</sup></b>	5,90 €
<b>Großer Brauner mit Sahne</b>	
Doppelter Espresso mit Obers	5,00 €
<b>Wiener Melange<sup>c</sup></b>	
Espresso mit heiß aufgeschäumter Milch und Milchschaumhaube	4,80 €
- oder mit Sahne	5,00 €
<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<sup>c</sup></b>	
Latte Macchiato mit Karamell verfeinert	6,50 €
<b>Überstürzter Neumann<sup>c</sup></b>	
Schlagobers mit Kaffee überstürzt	5,00 €
<b>Einspanner mit Sahne<sup>c</sup></b>	
Espresso mit Schlagobers im Glas serviert	4,50 €
<b>Espresso Sorrisco<sup>c</sup></b>	
Espresso mit einem Hauch Ahornsirup und einer Prise Kakao mit Schlagobers im Glas serviert	4,50 €
<b>Grand Chocolate Crème Noir<sup>c</sup></b>	
Süße Kaffeekomposition aus heißer Milch mit dunkler Schokoladensauce und Schlagobers	7,00 €
<b>Grand Chocolate Crème Blanc<sup>c</sup></b>	
Süße Kaffeekomposition aus heißer Milch mit weißer Schokoladensauce und Schlagobers	7,00 €
<b>Café Cortado<sup>c</sup></b>	
Espresso mit Kondensmilch, Milchschaum und einem Hauch von Kakaopulver im Glas serviert	4,50 €

## G'SPRITZTE KAFFEES (MIT ALKOHOLO)

<b>Fiaker<sup>c</sup></b>	
Doppelter Espresso mit Schlagobers und Kischwasser	8,50 €
<b>Pharisäer<sup>c</sup></b>	
Doppelter Espresso mit Rum, Rohrzucker und Schlagobers	8,50 €
<b>Maria Theresia<sup>c</sup></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<sup>c</sup></b>	
Doppelter Espresso mit Eierlikör und Milchschaum	8,50 €
<b>Irish Coffee<sup>c</sup></b>	
Doppelter Espresso mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Schlagobers	8,90 €

## SCHOKOLADE

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

## HEISSES MIT HONIG

<b>Heiße Zitrone mit Honig</b>	
Mit frisch gepresstem Zitronensaft im Glas serviert	4,90 €
<b>Heiße Milch mit Honig - im Glas serviert</b>	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	8,50 €
<b>Tafelwasser (mit Kohlensäure / still)</b>	0,2 l	2,10 €	0,5 l	4,50 €
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero<sup>l,o,p,q</sup></b>	0,33 l	4,60 €	0,33 l	4,60 €
<b>Fanta<sup>l,o</sup>, Sprite<sup>o</sup>, Spezi<sup>l,o</sup></b>	0,33 l	4,60 €	0,2 l	4,50 €
<b>Thomas Henry<sup>l,o</sup></b>	0,2 l	4,50 €		
<b>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water</b>				
<b>Almdudler</b>	0,35 l	4,50 €		

## 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 <sup>0,4L</sup>

<b>Pfirsich</b>	6,90 €
<b>Himbeer Zitrone</b>	6,90 €
<b>Ingwer Limette Minze</b>	6,90 €
<b>Holunederblüte</b>	6,90 €
<b>Cranberry</b>	6,90 €
<b>Hausgemachte frische Zitronen-Minze Limonade mit Rohrzucker</b>	6,90 €
<b>Alle Limonaden auch als FROZEN</b>	7,00 €

## BIER VOM FASS

<b>Radeberger vom Fass</b>	0,3 l	4,30 €	0,5 l	5,90 €
<b>Pils alkoholfrei</b>	0,33 l	4,30 €		
<b>Schöffelhofer vom Fass, naturtrüb</b>	0,3 l	4,30 €	0,5 l	5,90 €
<b>Schöffelhofer alkoholfrei</b>			0,5 l	5,90 €
<b>Oberdorfer Helles</b>	0,33 l	4,30 €		
<b>Schöffelhofer Grapefruit</b>	0,33 l	4,30 €		
<b>Schöffelhofer Grapefruit alkoholfrei</b>	0,33 l	4,30 €		

## WEISSWEIN

<b>Bock auf Riesling<sup>r</sup></b>	0,15 l	0,7 l
Weingut Emmerich Koebernik, Pfalz	9,00 €	29,00 €
<b>Grauburgunder<sup>r</sup></b>		
Weingut Matthias Gaul, Pfalz	9,00 €	29,00 €
<b>Grüner Veltiner<sup>r</sup></b>		
Weingut Rabl Kamptal, Österreich	10,50 €	29,00 €
<b>Lugana Bertagna<sup>r</sup></b>		
Italien, 2019		39,00 €
<b>Cloudy Bay Sauvignon Blanc<sup>r</sup></b>		
Neuseeland, 2019		69,00 €

## ROTWEIN

<b>Pas de Deux<sup>r</sup></b>	0,15 l	0,7 l
Weingut Matthias Gaul, Pfalz	9,50 €	30,00 €
<b>Malbec - Uco Valley<sup>r</sup></b>		
Weingut Pagos de Piedra, Argentinien		34,00 €
<b>Primitivo<sup>r</sup></b>		
Weingut Molini Apulien, Italien	9,50 €	30,00 €

## ROSÉ & WEINSCHORLE<sup>M</sup>

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

## SEKT & CHAMPAGNER

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

## SUMMER DRINKS

<b>Eiscafé</b> MIT EINER KUGEL VANILLE EIS UND SAHNE	7,50 €
<b>Eisschokolade</b> MIT EINER KUGEL VANILLE EIS UND SAHNE	7,50 €
<b>Cafe Affogato</b> ESPRESSO MIT VANILLE EIS UND SAHNE	6,00 €
<b>Lillet Wild Berry<sup>l,r</sup></b>	
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Sommerbeeren, Minze	9,90 €
<b>FROZEN Vanilla Cherry<sup>l,r</sup></b>	
Likör 43 trifft auf Kirsch Nektar, Maracuja und Bananensaft.	10,50 €
<b>APEROL Spritz<sup>l,r</sup></b>	
Der fruchtig-leichte Drink mit erfrischenden Grüßen aus dem Garten Eden	9,50 €
<b>APEROL Maracuja Spritz<sup>l,r</sup></b>	
Die süß-fruchtige Kombination aus Aperol und tropischer Maracuja	9,90 €
<b>FROZEN APEROL Maracuja Spritz<sup>l,r</sup></b>	10,50 €
<b>APEROL Rhabarber Spritz<sup>l,r</sup></b>	
Die spritzig-süße Kombination aus Aperol und sommerlichem Rhabarber	9,90 €
<b>APEROL Ginger Spritz<sup>l,r</sup></b>	
Die würzig-süße Variante des Aperol Klassikers	9,90 €
<b>APEROL Vanilla Spritz<sup>l,r</sup></b>	
Die samtig-süße Überraschung mit spanischem Licor 43 und fruchtig-herbem Aperol.	9,90 €
<b>Sarti Spritz<sup>l,r</sup></b>	
Unser pinker, mediterrane, fruchtiger Spritz	10,90 €
<b>Gin Tonic<sup>r</sup></b>	
Hendricks Gin mit Thomas Henry Tonic Water	14,50 €
Roncalli Gin mit Thomas Henry Tonic Water	12,50 €
<b>Campari<sup>l</sup></b>	
mit Soda oder mit O-Saft	9,50 €
<b>Crodino Spritz</b> ALKOHOLFREI	
Bittersüß, fruchtig nach sizilianischer Orange	9,50 €

Digestif gewünscht?  
Fragen Sie gerne Ihren Kellner.