

# Champagne & Eggs

## ROCA'S ALL DAY BREAKFAST FEAST - AM WOCHENENDE 11 AM - 4 PM

Das Waldorf Astoria New York ist die Geburtsstätte legendärer Klassiker wie Eggs Benedict. Schon im 19. Jahrhundert legte das Hotel den Grundstein der heute so beliebten Brunch Kultur. Die Stadt wurde zur Brunch-Metropole und ist es bis heute geblieben. Das Waldorf Astoria Berlin knüpft an das kulinarische Erbe seines Mutterhauses an.

### HERZHAFT Eggs Benedict

Zwei pochierte Eier | Sauce Hollandaise | Laugencroissant

**Benedict "Surf & Turf"** <sup>A, B, C, P</sup> **34 €**

Hummer | Rinder Tagliata | Spinat | Rosa Pfeffer

**Benedict ROCA** <sup>A, C, N, P</sup> **19 €**

Safran Hummus | Sucuk | Avocado | Shiitake Pilz

**Benedict Berlin Deluxe** <sup>A, C, D, H, L, O</sup> **21 €**

Currywurst vom Havelland Schwein | Tomato Jam | Imperial Kaviar

**Benedict "Vegi"** <sup>A, C, G, L</sup> **15 €**

Schafskäse | Rucola | Ajvar

**Shakshuka** <sup>A, C, L, P</sup> **16 €**

Pimentos | Spinat | pochiertes Ei | Tomate

**Nordsee Krabbe** <sup>A, C, G, N, P</sup> **23 €**

Rührei | Gurke | Dill | Vollkornbrot | Radieschen | Kräuterdip

**Breakfast Sandwich** <sup>A, C, G, L, O</sup> **19 €**

Spiegel Ei | Chorizo | Baby Lattich | Harissa | Avocado

### GESUND

**Pink Bowl** <sup>E, G, H, P</sup> **15 €**

Lavendel Granola | Kefir | Banane | Haselnuss | Kokos

**Green Bowl** <sup>H, L</sup> **16 €**

Quinoa | Mangold | Avocado | Brokkoli | Mandel

Mit pochiertem Ei **+3€**

### SÜSS

**ROCA Waffel** <sup>A, C, E, G, H</sup> **16 €**

Banane | Haselnuss | Azelia | Erdnussbutter | Bacon Chip

**Türkischer Joghurt** <sup>G, O</sup> **11 €**

Honig Wabe | Birne | Zimt

**Pancakes** <sup>A, C, G, H</sup> **15 €**

Zitronen Ricotta | Pflaumen | Vanille | Mohn | Ahornsirup



EINMAL HERZHAFT, EINMAL SÜSS  
& CHAMPAGNER



EINMAL HERZHAFT, EINMAL SÜSS & EIN GLAS CHAMPAGNER

Ein prickelndes Glas Champagner mit einem herzhaften und einem süßen Gericht Ihrer Wahl sowie einem Kaffee oder Tee

49 €

ALL YOU CAN DRINK CHAMPAGNE

All you can drink Champagner mit einem herzhaften und einem süßen Gericht Ihrer Wahl sowie einem Kaffee oder Tee

89 €

A Gluten haltig, B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte, L Sellerie und Sellerieerzeugnisse, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulphite, P Lupine, R Weichtiere

Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt



## ROCA'S ALL DAY BREAKFAST FEAST - AM WOCHENENDE 11 AM - 4 PM

### CHAMPAGNER

	0,1l	0,75l
Pommery Champagne Brut Royale	15€	95€
Pommery Champagne Brut Rosé	18€	109€

### MINERALWASSER

	0,275l	0,75l
L'eau Sans Souci Naturelle   Classic	5€	9€

### SÄFTE

Frische Säfte	0,2l	
Orange   Grapefruit	8€	

### WEIN

<b>WEISSWEIN</b>	0,10l	0,75l
Grauburgunder Schloß Diel   Nahe   Deutschland	7€	50€

### HEISGETRÄNKE

Café Crème   Kännchen Kaffee	5€   8€
Espresso   Double	4€   6€
Espresso macchiato	4€
Double Espresso macchiato	6€
Cappuccino	5€
Latte macchiato	6€
Café au Lait	6€
Hot Chocolate	6€

Chardonnay Barrique Lantidis   Peloponnes   Griechenland	6,5€	46€
Sancerre Les Bonnes Bouche Henri Bourgeois   Sancerre   Frankreich	8,5€	64€

TWG Grand Crus Prestige Tee Kännchen	9€
---	----

<b>ROSÉWEIN</b>	0,10l	0,75l
Cuvée Soleil d' Enfer Rosé Château Pigoudet   Provence   Frankreich	6,5€	40€

Pai Mu Tan Weiß | Oolong Prestige | Sencha Superior | Silver Moon | Jasmin Monkey King | Royal Darjeeling | English Breakfast | Assam | 1837 Black Tea | Earl Grey | Alfonso Tea | Red of Africa | Kamille | Verbene | Gebirgskräuter | Obstkorb

<b>ROTWEIN</b>	0,10l	0,75l
Primitivo Appassito A Mano   Apulien   Italien	7€	49€

Cuvee Q2 Weingut Gager   Burgenland   Österreich	7€	49€
---	----	-----

Château Haut Madrac Haut-Medoc   Bordeaux   Frankreich	8€	64€
---	----	-----

Niepoort Vertente Tinto Niepoort   Douro   Portugal	9€	68€
--	----	-----