

RONCALLI'S APOLLO VARIETÉ

Speisen & GETRÄNKE

HERZLICH WILLKOMMEN



Eine Karte mit Kennzeichnung
aller Allergene und Zusatzstoffe ist
beim Service-Personal erhältlich.



Show & Dine

DAS 3-GÄNGE-MENÜ ZUR SHOW

VORSPEISE

PASTA-TASCHEN

mit roter Bete gefüllt auf Chutney von Kürbis und Chili,
dazu Wildkresse

HAUPTSPEISE

GEGRILLTE KALBSMEDAILLONS

auf buntem Rosmaringemüse mit gratinierten
Rahmkartoffeln, Balsamico Jus & Bacon Chips

ALTERNATIV FISCH

DUO VON DORSCH UND ZANDER

auf Rahm-Spitzkohl, dazu Süßkartoffelstampf,
Honig-Senfsauce & Shiso-Kresse

ALTERNATIV VEGETARISCH

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

auf Paprika-Mango-Chutney mit Gnocchi in Olivenöl,
dazu Waldblütenhonig & geröstete Walnuskerne

ALTERNATIV VEGAN

SÜSSKARTOFFEL-CURRY

mit Möhren und Zwiebeln an Reis, orientalisches
abgeschmeckt

DESSERT

PYRAMIDE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE

mit Gewürzkirschen, Keksstreuseln &
frischer Minze

3 Gänge zur Show

Nur
34 €

ALS DIGESTIF EMPFEHLEN WIR

WILLIAMSBIERNE

2 cl € 3,00

BURLESQUE



SPEISEN A LA CARTE

VORSPEISEN

MIT HONIG KAREMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

auf Rucola-Radicchio-Nest begleitet von Feige,
Kirschtomate und Walnüssen

€ 8,90

WILDLACHS-RÖLLCHEN

im Kräutermantel an Wildkräutersalat und
Kirschtomaten mit Mango-Chilli Dressing

€ 8,50

FRÜHLINGSSALAT

mit Mozzarella-Kugeln, French-Dressing
und gegrilltem Hähnchenfilet

€ 10,50

DREIERLEI CRÊPE-„LOLLI“

von Lachs, Hähnchen & Gemüse
auf Chutney von Paprika und Jalapeno mit Wildkresse

€ 10,90

TOMATENSUPPE

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern

€ 6,90

BROKKOLI-CREME-SUPPE

fein püriert

€ 6,90

HAUPTSPEISEN

ZARTES RINDERFILET

mit Portweinsause, Rosmarinkartoffeln und Salat
von grünem Spargel

€ 23,00

RINDERRAGOUT

in Schwarzkümmelsauce mit Wurzelgemüse, verfeinert mit
Aceto Balsamico, dazu Kartoffelgratin mit Steinpilzen

€ 18,50

GEBRATENES KABELJAU-FILET

auf herzhaftem Ratatouille-Gemüse mit Kräuter-Kartoffelpüree
an Honig-Senf-Sauce

€ 19,50

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTEAKS

mit Coleslaw, Kartoffel-Tarte und herzhafter Sauce

€ 17,50



SPEISEN A LA CARTE

HAUPTSPEISEN

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI

in Erdnuss-Pesto mit Kürbiskernen, Tomaten,
gelben Karotten und Kidneybohnen

€ 14,90

GEFÜLLTE PASTA-TASCHE

mit würziger Füllung von frischer Feige und Pecorino in
Essenz von Rispetomaten mit Rucola und Parmesan

€ 15,50

PASTICCIO VON GRILLGEMÜSE UND STRAUCHTOMATEN (VEGETARISCH)

an wildem Rucola und grünem Pesto

€ 14,00

SÜSSKARTOFFEL-CURRY (VEGAN)

mit Möhren und Zwiebeln an Reis,
orientalisch abgeschmeckt

€ 14,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

CRISPY-CHICKEN-BITES

mit Kartoffelstäbchen,
Ketchup, Mayonnaise und Salatgarnitur

€ 8,50

DESSERT

ERDBEER-KÄSE-SAHNE-TÖRTCHEN

auf einer fruchtig-aromatischen
Erdbeer-Rhabarber-Grütze

€ 6,90

WHISKY-TRÜFFEL-TÖRTCHEN

Dunkle Mousse au Chocolat abgeschmeckt mit Whisky,
ummantelt von Baumkuchen mit einer Nuss Ganache (mit Alkohol)

€ 7,90

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

mit Sauerkirschen auf knusprigem Boden,
bedeckt von Erdbeer-Cassis-Fruchtspiegel

€ 7,50

TIRAMISU PARFAIT

Fein schmelzendes Mascarpone-Parfait
mit dezenter Amaretto Note, auf Löffelbiskuit

€ 7,90

BURLESQUE



SNACKS & KÖSTLICHKEITEN

APOLLO BURGER

Crispy Chicken Burger in Sesambrötchen
mit Tomate, Käse, Salat, Zwiebeln und BBQ-Sauce,
dazu reichen wir Kartoffelecken
€ 13,50

KÄSETELLER

Variation von ausgesuchtem Weich- und
Hartkäse, Feigensenf und Brötchen
€ 12,50

SNACKTELLER

Auswahl von köstlichem Fingerfood:
gebackene Mozzarella-Sticks, cremige Cheese Nuggets,
Crispy Chicken Bites, herzhafte Hähnchen-Spieße in
Tomatenmarinade, frische Tomaten-Mozzarella Spieße,
dazu Tomaten-Chutney-Dip
€ 12,50

SNACKTELLER (VEGETARISCH)

Auswahl von köstlichem Fingerfood:
Onion-Rings, gebackene Mozzarella-Sticks,
Tomato-Cheese-Bites, Gemüse-Gouda-Knusperstäbchen,
Frische Tomaten-Mozzarella-Spieße,
dazu Tomaten-Chutney-Dip
€ 12,50

CURRYWURST

unter Espuma von Curry und Chilifäden,
dazu Pommes-Frites
€ 6,90

RONCALLI NACHOS

Nachos mit Kräuter-Aioli
- oder - Tomaten-Chutney-Dip
€ 4,50

APOLLO NUSS-VARIATION

Cashew Kerne & Rauchmandeln
geröstet & gesalzen

Erdnüsse

geröstet & gesalzen, in einem pikanten Teigmantel

Honey Onion Mustard Brezel Stückchen
knusprig geröstet

€ 5,90

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

dazu Trüffel-Zitronen-Mayonnaise
€ 4,90



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

APOLLINARIS

0,25 l € 2,50

0,75 l € 6,50

VIO STILL

0,25 l € 2,50

0,75 l € 6,50

SOFTDRINKS

COCA COLA

0,2 l € 2,80

COCA COLA LIGHT

0,2 l € 2,80

COCA COLA ZERO

0,2 l € 2,80

FANTA

0,2 l € 2,80

SPRITE

0,2 l € 2,80

PROVIANT BIO "BERLINER LIMO"
Zitronenlimonade mit Ingwer – trüb
0,33 l € 4,00

PROVIANT BIO "BERLINER LIMO"
Rhabarberlimonade
0,33 l € 4,00

SCHWEPES
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
0,2 l € 3,00

RED BULL
RED BULL SUGARFREE
0,25 l € 4,00

SÄFTE & NEKTAR

SÄFTE & NEKTAR

Orange, Apfel, Maracuja, Ananas, Banane, Apfel trüb,
Rhabarber, Kirsche – oder – Cranberry
0,2 l € 3,20

SAFT- & NEKTARSCHORLEN
0,2 l € 3,00

BURLESQUE



APERITIF

LILLET BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry,
Eiswürfel und frische Beeren

0,2 l € **6,90**

CAMPARI TOCCO ROSSO

Campari, Holunderblütensirup,
Prosecco und Minze

0,2 l € **6,90**

FRENCH 75

Champagner, Gin und frischer Zitronensaft

0,1 l € **8,90**

KIR ROYAL

Champagner mit Crème de Cassis

0,1 l € **9,90**

APEROL SPRITZ

Prosecco mit Aperol und Soda

0,2 l € **6,90**

HUGO

Prosecco mit Holunderblütensirup,
Soda und Minze

0,2 l € **6,90**

MARTINI

bianco / rosso / dry

5 cl € **4,50**

CAMPARI

4 cl € **4,50**

CAMPARI Orange / Soda

0,2 l € **6,50**

SEKT & PROSECCO

GELDERMANN

CARTE BLANCHE

0,1 l € **5,90**

0,75 l € **38,00**

GELDERMANN ROSÉ

0,75 l € **42,00**

GELDERMANN BRUT

0,75 l € **44,00**

SCAVI & RAY PROSECCO DOC

0,1 l € **5,50**

0,75 l € **34,00**



CHAMPAGNER

CHAMPAGNE POMMERY BRUT

0,375 l € 42,00

0,75 l € 79,00

CHAMPAGNE POMMERY ROSÉ

0,75 l € 85,00

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

0,75 l € 95,00

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

CHARDONNAY

Vanel Vin de Pays d'Oc Aimery – trocken

Der Klassiker: feinwürzig – leicht – exotisch – frisch

0,2 l € 7,50

0,75 l € 26,00

SAUVIGNON BLANC

Vanel Vin de Pays d'Oc Aimery – trocken

Das Frischewunder: frisch – anregend – duftig – tropisch

0,2 l € 7,50

0,75 l € 26,00

CABERNET ROSÉ

Vanel Vin de Pays d'Oc Aimery – trocken

Der Feine: feinfruchtig – beerig – leicht würzig – erfrischend

0,2 l € 7,50

0,75 l € 26,00

WEINSCHORLE

0,2 l € 6,50

ROTWEIN

CABERNET SAUVIGNON

Vanel Vin de Pays d'Oc – trocken

Der Kraftvolle: vollmundig – harmonisch – reif – feinwürzig

0,2 l € 7,50

0,75 l € 26,00

MERLOT

Vanel Vin de Pays d'Oc – trocken

Der Verlässliche: weich – rund – fruchtig – vollmundig

0,2 l € 7,50

0,75 l € 26,00

BURLESQUE



FLASCHENWEIN

WEISSWEIN

☞ **Unsere Empfehlung für »Burlesque«** ☞

SANCERRE AOC LES "BARONNES" Domaine Henri Bourgeois

Der Edle: duftig – reizvoll – mineralisch – anhaltend
0,75 l € **59,00**

T'WINES BLANC IGP

Pays d'Oc Domaine Lalaurie – trocken

Der Fruchtige: Frisch – süffig – exotisch – spritzig
0,75 l € **28,00**

SCHEUREBE RHEINHESSEN

Weingut Sander, QbA – lieblich

Der Liebliche: süffig – opulent – tropisch – verführerisch
0,75 l € **30,00**

RIESLING RHEINGAU

Weingut Robert Weil, QbA – trocken

Der Klassiker: rassig – feinfruchtig – elegant – nachhaltig
0,75 l € **49,00**

FRÄNKISCHE MUNDART

Müller-Thurgau Franken, QbA – halbtrocken

Der Softe: harmonisch – feinfruchtig – süffig – feinduftig
0,75 l € **29,00**

WEISSER BURGUNDER

Weingut von Winning Pfalz, QbA – trocken

Der Prachtvolle: saftig – delikat – cremig – finessenreich
0,75 l € **36,00**

WEISSWEINCUVÉE NAHE

Weingut Prinz Salm, QbA

Der Verführer: leicht – duftig – frisch – süffig
0,75 l € **32,00**

PINOT GRIGIO

"Di Paolo" Cantina Sacchetto IGT – trocken

Der Elegante: saftig – kraftvoll – feinwürzig – vollmundig
0,75 l € **32,00**

GRÜNER VELTINER

Kellermeister Privat Kremser Goldberg DOC

Der Fesche: frisch – intensiv – herzhaft – dezent pfeffrig
0,75 l € **38,00**

LUGANA VIGNE ALTE

DOC Cantina Fratelli Zeni

Der Moderne: schmelzig – saftig – verführerisch – exotisch
0,75 l € **38,00**



FLASCHENWEIN

ROTWEIN

Unsere Empfehlung für »Burlesque«

COTES DU RHONE AOC E. Guigal

Der Elegante: delikate – reif – feinwürzig – samtig
0,75 l € **38,00**

T'WINES ROUGE IGP

Pays d'Oc Domaine Lalaurie – trocken

Der Vollmundige: Samtig – feinwürzig – pikant – elegant
0,75 l € **28,00**

LAMOLE DI LAMOLE CHIANTI CLASSICO

Tenimenti Lamole, DOCG – trocken

Der Mediterrane:
intensiv – kräutig – weich – würzig – elegant
0,75 l € **42,00**

GRAND BATEAU ROUGE BAREAUX

AOC Barriere Frère Beychevelle

Der Edle: reif – intensiv – seidig – betörend
0,75 l € **34,00**

MAYSCHOSS SPÄTBURGUNDER

Winzergenossenschaft Mayschoß Ahr, QbA – halbtrocken

Der Samtige: ausdrucksstark – feurig – pikant – lang
0,75 l € **35,00**

GRAN MAESTRO PRIMITIVO

Appassimento Piglia IGT

Das Kraftpaket: kraftvoll – samtig – vollfruchtig – delikate
0,75 l € **32,00**

LANGHE NEBBIOLO "AUTIN D'MADAMA"

DOC Simone Scaletta

Der Filigrane:
feingliedrig – würzig – nachhaltig – harmonisch
0,75 l € **69,00**

CHATEAU ROZIER ST. EMILION

Grand Cru AOC

Der Erhabene: saftig – reif – feinwürzig – nobel
0,75 l € **75,00**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG Cantina Fratelli Zeni

Der Kraftvolle:
vielschichtig – konzentriert – anhaltend – intensiv
0,75 l € **85,00**

BURLESQUE



COCKTAILS

OCÉAN BLEU

Wodka, Havana Club, Ananassaft, Kokosirup,
Blue Curaçao und Sahne

0,3 l € 8,50

CLUB55

Campari, Cointreau, Maracujanektar und Lime Juice

0,3 l € 7,90

CAIPIRINHA

Pitú Cachaça, Limette und Rohrzucker

0,3 l € 7,90

COSMOPOLITAN

Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Lime Juice,
Zitronensaft und Grenadine

0,3 l € 7,90

SEX ON THE RHEIN

Wodka, Pfirsichlikör, Maracujanektar,
Ananassaft und Grenadine

0,3 l € 7,90

MOJITO

Havana Club, Limette, Rohrzucker,
Minze mit Soda aufgefüllt

0,3 l € 7,90

MOJITO ROYAL

Havana Club, Limette, Rohrzucker,
Minze mit Champagner aufgefüllt

0,3 l € 10,50

RONCALLI SUNRISE

Tequila, Orangensaft, Maracujanektar,
Zitronensaft und Grenadine

0,3 l € 8,50

PIÑA COLADA

Havana Rum, Kokosirup, Ananassaft und Sahne

0,3 l € 8,50

ALKOHOLFREI

FRENCH KISS

Ginger Ale, Limonade, Grenadine und Zitronensaft

0,3 l € 5,90

IPANEMA

Maracujanektar, Limette, Rohrzucker und Ginger Ale

0,3 l € 5,90



COCKTAILS

ALKOHOLFREI

POCO LOCO

Maracujanektar, Ananassaft, Orangensaft, Lime Juice
und Grenadine
0,3 l € **5,90**

MOONLIGHT

Rhabarbersaft, Orangensaft, Apfelsaft,
Mangosirup und Tonic Water
0,3 l € **6,50**

SNOWFLAKE

Joghurt, Maracujasaft, frischer Zitronensaft,
Vanillesirup und Minze
0,3 l € **6,50**

APOLLO COLADA

Sahne, Kokossirup, Bananennektar
0,3 l € **6,50**

RONCALLI SUNSET

Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar,
Zitronensaft und Grenadine
0,3 l € **6,50**

BIER

SAN MIGUEL PILS vom Fass

0,25 l € **3,00**

WARSTEINER PILS vom Fass

0,25 l € **3,00**

WARSTEINER RADLER

0,33 l € **3,50**

WARSTEINER PREMIUM LEMON

0,33 l € **3,50**

WARSTEINER ALKOHOLFREI

0,33 l € **3,50**

FRANKENHEIM ALT vom Fass

0,25 l € **3,00**

KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN

0,3 l € **3,50**

KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

0,5 l € **5,50**

BURLESQUE



LONG DRINKS

WODKA RED BULL

0,2l € **8,90**

WODKA MARACUJA

0,2l € **7,90**

WODKA ORANGE

0,2l € **7,90**

WODKA COLA

0,2l € **8,90**

WODKA LEMON

0,2l € **7,90**

WODKA CRANBERRY

0,2l € **7,90**

LICOR 43 MIT MILCH

0,2l € **6,50**

GIN TONIC

0,2l € **7,90**

CUBA LIBRE

0,2l € **7,90**

AMARETTO APFELSAFT

0,2l € **7,50**

SPIRITUOSEN

WHISKY

JACK DANIELS NO. 7

4 cl € **5,50**

JOHNNY WALKER RED LABEL

4 cl € **5,50**

JOHNNY WALKER BLACK LABEL

4 cl € **6,50**

WILD TURKEY 101 PROOF KENTUCK

4 cl € **6,50**

WILD TURKEY AMERICAN HONEY

4 cl € **6,50**



SPIRITUOSEN

WHISKY SINGLE MALT

TALISKER 10 YEARS

4 cl € 7,50

CRAGGANMORE 12 YEARS

4 cl € 8,50

OBAN 14 YEARS

4 cl € 9,00

DALWHINNIE 15 YEARS

4 cl € 9,50

LAGAVULIN 16 YEARS

4 cl € 11,00

GIN

BOMBAY SAPPHIRE GIN

4 cl € 5,90

TANQUERAY NO. 10

4 cl € 6,90

G-VINE FLORAISSON GIN

4 cl € 7,50

MONKEY 47 GIN

4 cl € 9,50

KILLEPITSCH – GIN PITSCH GERMAN DRY GIN

4 cl € 7,90

Mit
Tonic Water
Aufpreis
3,00€

RUM

HAVANA CLUB RUM RITUAL CUBANO

4cl € 4,90

BARRACUDA SPICED RUM

4cl € 5,90 €

LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA

4cl € 6,50 €

EL DORADO 12 YEARS

4cl € 7,50 €

RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA

4cl € 8,50 €

BURLESQUE



SPIRITUOSEN

COGNAC

HENNESSY VS

2 cl € **5,50**

REMY MARTIN

2 cl € **5,50**

DIGESTIF

AMARETTO

4 cl € **4,50**

AVERNA

4 cl € **4,50**

BAILEY'S

4 cl € **4,50**

GRAHAM'S TAWNY PORTWEIN

2 cl € **2,90**

TEQUILA SIERRA

Gold oder Silber

2 cl € **2,80**

GRAPPA

2 cl € **4,50**

KILLEPITSCH

2 cl € **2,80**

JÄGERMEISTER

2 cl € **2,80**

LICOR 43

4 cl € **4,50**

WILLIAMSBIERNE

2 cl € **3,00**

RAMAZZOTTI

4 cl € **4,50**

SKYY WODKA

2 cl € **2,80**



HEISS-GETRÄNKE

KAFFEE CRÈME

€ 2,80

CAPPUCCINO

€ 3,30

ESPRESSO

€ 2,60

DOPPELTER ESPRESSO

€ 3,80

LATTE MACCHIATO

€ 3,50

CARAMEL MACCHIATO

€ 3,90

HEISSE SCHOKOLADE

€ 3,20

HEISSE MILCH MIT HONIG

€ 3,00

FRISCHER MINZTEE

€ 3,20

TEE

EARL GREY

Klassischer Schwarztee mit Bergamotte – duftend, exotisch

DARJEELING

Ein feiner, ausgewogener körperreicher Schwarztee

PARADISE

Schwarztee – fruchtig-tropischer, starker und intensiver Geschmack

EXOTIC ROOIBOS

Fruit-Infusion – frisch, floral und fruchtig mit ausgeprägter Kräuternote

ENGLISH BREAKFAST IMPERIAL

Kräftig und reich an Holz- und Malznoten

JASMINE

Grüner Tee mit Jasminblüten

GREEN FOREST

Grüner Tee mit Rosenblättern und Waldbeeren

THAI SOLACE

Exotisch-aromatische Mischung von Zitronengras, Ingwer und Lakritz

CHAMOMILE MIX

Kräuterkomposition aus Kamillenblüten, Fenchel, Melisse und Rooibos

je € 2,80

Eine Karte mit Kennzeichnung aller Allergene und Zusatzstoffe ist beim Service-Personal erhältlich.

BURLESQUE

