

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

*Eine
winterliche Gartenidylle*

MINI-QUICHE

an Pflücksalat mit Kirschtomaten, Grisini,
Granatapfelkernen und hausgemachtem
Feigendressing

HAUPTSPEISE

*Herzens-
wärme zum Wählen*

GESCHNETZELTES A LA BOEUF STROGANOFF

mit Herzoginkartoffeln und grünen Bohnen
im Speckmantel

– ODER –

LACHSPRALINEN

in Honig-Senf-Dressing, Süßkartoffelpüree
und Romanesco

– ODER –

KÜRBISRAVIOLI

mit Salbei-Tomaten Sugo – VEGETARISCH –

DESSERT

*Ein Ausflug
nach Österreich*

KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster und Sahne

3-Gänge-Menü € 38,00

ALS DIGESTIF
EMPFEHLEN WIR
DÜSSELDORFER
KILLEPITSCH

2 cl € 2,80



SPEISEN A LA CARTE

VORSPEISEN

MINI-QUICHE

an Pflücksalat mit Kirschtomaten, Grisini,
Granatapfelkernen und hausgemachtem Feigendressing

€ 11,00

OFENKARTOFFEL

mit Sour Cream & getrockneten Tomaten

€ 8,50

mit Garnelen & Kräuterbutter

€ 15,00

GERÄUCHERTER LACHS

mit Rösti, Sahnemeerrettich & Salatgurke

€ 17,00

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Pflücksalat, Kirschtomaten & Honig-Senf Dressing

€ 12,50

RHEINISCHE KARTOFFELSUPPE

€ 9,50

HAUPTSPEISEN

GESCHNETZELTES A LA BOEUF STROGANOFF

mit Herzoginkartoffeln und grünen Bohnen im Speckmantel

€ 28,00

LACHSPRALINEN

in Honig-Senf-Dressing, Süßkartoffelpüree
und Romanesco

€ 28,00

HIRSCHGULASCH

mit Kroketten & Birne mit Preiselbeeren

€ 32,00

KÜRBISRAVIOLI

mit Salbei-Tomaten Sugo (vegetarisch)

€ 22,00

CORDON BLEU VOM HÄHNCHEN

mit Fries & Gurkensalat

€ 18,00



SPEISEN A LA CARTE

HAUPTSPESIEN

**APOLLO OPEN FACE
CHICKENBURGER & FRIES**
€ 19,00

CAESAR SALAT
€ 16,00
mit Hähnchenbruststreifen
€ 22,00

DESSERT

KAISERSCHMARRN
mit Zwetschgenröster und Sahne
€ 12,00

Dazu unsere Empfehlung:
MOZARTLIKÖR 2 cl € 4,00

ROTE GRÜTZE MIT VANILLE SAUCE
€ 8,50

EIS

SCHOKOLADE
[Milch, Ei]

MILCHREIS mit Zimt
[Milch]

ERDNUSS-SALZKARAMELL
[Milch]

ZITRONE-BASILIKUM (vegan)

MANGO (vegan)

Becher 120ml € 6,00

Alle Sorten können Spuren von
Ei, Hülsenfrüchten, Soja, Milch
und Gluten enthalten!



SNACKS

KÄSETELLER
€ 18,00

APOLLO NUSS-VARIATION
€ 11,00

CURRYWURST MIT FRIES
€ 12,50

VEGANE QUINOA-ERBSEN-FRIKADELLEN
mit Koreanischer BBQ Sauce
€ 10,00

KARTOFFEL-DIPPERS
mit Sourcream
€ 8,50

RONCALLI NACHOS
mit Salsa
€ 8,00

OFENFRISCHE NACHOS
mit Cheddar-Käse-Sauce
€ 10,00

KIDS SPECIAL

CHICKEN-BITES & FRIES
€ 9,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

SELTERS

Naturell | Medium | Classic
0,25 l € 2,90 0,75 l € 7,90

COCA COLA | LIGHT | ZERO
0,2 l € 3,20

MEZZO MIX
0,2 l € 3,20

FANTA | SPRITE
0,2 l € 3,20

THOMAS HENRY

Mango | Pink Grapefruit | Lemon | Ginger Ale | Tonic Water
0,2 l € 3,80

RED BULL
0,25 l € 4,00

SÄFTE & NEKTAR

SÄFTE & NEKTAR von GRANINI

Orange | Apfel | Maracuja | Ananas | Apfel trüb
Rhabarber | Kirsche - oder - Cranberry
0,2 l € 3,80

SAFT- & NEKTARSCHORLEN
0,2 l € 3,50

APERITIF

CAMPARI SPRITZ

Campari | Prosecco | Soda | Orange
0,2 l € 8,50

LILLET BERRY

Lillet Blanc | Thomas Henry Wild Berry | frische Beeren
0,2 l € 8,50

APEROL SPRITZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orange
0,2 l € 8,50

NOT APERO SPRITZ alkoholfrei

Undone NO.5 | Thomas Henry Soda | Orange
0,2 l € 8,50

WILD BERRY DELIGHT alkoholfrei

Undone NO.8 | Limette | Thomas Henry Wild Berry | frische Beeren
2 cl € 8,50

PIMM'S CUP

Pimm's No 1 | Ginger Ale | Zitrone | Orange | Minze
2 cl € 8,50

CAMPARI Orange | Soda

Orange 0,2 l € 7,50 Soda 0,2 l € 7,50

CHANDON GARDEN

Chandon Garden | Orange
2 cl € 9,50

SEKT & PROSECCO

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE BORGIO MOLINO

0,1 l € 6,50 0,75 l € 42,00

BOVET LADUBAY CREMANT DE LOIRE

0,1 l € 7,00 0,75 l € 45,00

BOUVET LADUBAY ROSÉ CREMANT DE LOIRE

0,1 l € 7,00 0,75 l € 45,00

UNDONE POP-UP BLANC alkoholfrei

0,1 l € 6,00 0,75 l € 35,00

GELDERMANN CARTE BLANCHE

0,75 l € 39,00

CHAMPAGNER

VEUVE CLIQUOT BRUT

0,75 l € 95,00



OFFENE WEINE

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz | trocken

Erdig, kraftvoll, dabei elegant und finessenreich –
Frucht und feine Würze verbinden sich bestens

0,2l € 7,90 0,75l € 26,00

WEISSER BURGUNDER

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz | trocken

Nussig, absolut glaubwürdiger Burgundercharakter

0,2l € 7,90 0,75l € 26,00

CHARDONNAY

Joseph Castan, Frankreich | trocken

Bukett von Aprikosen, Pfirsichen und Blüten

0,2l € 7,90 0,75l € 26,00

SAUVIGNON BLANC

Domaine Tariquet, Frankreich | trocken

Intensives Bukett, sehr frisch, Noten von
gelben Früchten, Cassis und Gras

0,2l € 9,50 0,75l € 32,00

WEINSCHORLE

0,2l € 7,50

ROSÉWEIN

CARINGOLE ROSE

Domaine la Croix Belle, IGP d´Oc, Frankreich | trocken

Helle rosa Farbe mit lila Reflexen. Intensive Nase mit
Aromen von Rosen und süßen Bonbons – leicht, frisch und
feinwürzig im Geschmack

0,2l € 7,50 0,75l € 26,00

ROTWEIN

PRIMITIVO

Donna Marzia, Conti Zecca IGP, Italien | trocken

Weicher, kräftiger Rotwein mit Aromen von
roten Früchten und etwas Schokolade

0,2l € 9,50 0,75l € 32,00

PURO – MALBEC & CABERNET SAUVIGNON

Dieter Meier, Argentinien | trocken

Der kräftige Rotwein verbindet Aromen von frischen Beeren,
dunklen Kirschen und Kaffeebohnen

0,2l € 10,50 0,75l € 35,00

FLASCHENWEIN

WEISSWEIN

**Unsere
Empfehlung zur Show**

LUGANA PRESTIGE

Ca'Maiol, Italien | trocken

Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst

0,75l € 48,00

ROSÉWEIN

**Unsere
Empfehlung zur Show**

MINUTY M ROSE

Chateau Minuty, Cotes de Provence, Frankreich | trocken

Eine wunderbar leichte und frische Cuvée aus
Grenache, Mouvedre und Cinsault, aromatisch,
ausgewogen, saftig und elegant

0,75l € 45,00

ROTWEIN

**Unsere
Empfehlung zur Show**

SHIRAZ CABERNET

Penfolds, Koonunga Hill | Australien | trocken

Purpurrot mit violetten Glanzlichtern Duft:
Verführerisches üppig fruchtiges Bouquet von
süß gereiften dunklen Beeren, unterlegt mit
mediterranen Kräutern

0,75l € 48,00



COCKTAILS

NEGRONI

Gin | Campari | Wermuth | Orange
0,1 l € 8,90

COSMOPOLITAN

Wodka | Cointreau | Cranberry Saft | Limettensaft
0,1 l € 8,90

MOJITO

Limetten | Rohrzucker | Rum | Lime Juice | Soda
0,3 l € 9,50

APPLE SOUR

Apfellokör | Apfelsaft | Zitronensaft | Limetten | Rohrzucker
0,3 l € 9,50

PINA COLADA

Rum | Ananassaft | Kokossirup | Sahne
0,3 l € 9,50

CAIPIRINHA

Pitu | Lime Juice | Limetten | Rohrzucker
0,3 l € 9,50

ALKOHOLFREI

POCO LOCO

Maracujasaft | Ananassaft | Orangensaft
Lime Juice | Grenadine
0,3 l € 7,90

IPANEMA

Rohrzucker | Limetten | Maracujasaft
Ginger Ale
0,3 l € 7,90

BIER

RADEBERGER PILS

– vom Fass –
0,25 l € 3,00

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN

– vom Fass –
0,5 l € 5,50

SCHLÖSSER ALT

– vom Fass –
0,2 l € 3,00

OBERDORFER HELLES

– vom Fass –
0,5 l € 6,50

KREFELDER

0,2 l € 3,00

RADLER

0,25 l € 3,00

ALKOHOLFREI

RADEBERGER PILS

– alkoholfrei –
0,3 l € 3,00

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

– alkoholfrei –
0,5 l € 5,50



LONGDRINKS

ABSOLUT WODKA RED BULL
0,2l € 9,50

ABSOLUT WODKA MARACUJA
0,2l € 8,90

ABSOLUT WODKA ORANGE
0,2l € 8,90

ABSOLUT WODKA LEMON
0,2l € 8,90

JACK DANIEL'S WHISKEY COLA
0,2l € 8,90

CUBA LIBRE MIT HAVANNA RUM
0,2l € 8,90

GIN

**MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN**
4 cl € 9,50

**SIEGFRIED
HEINLAND GIN**
4 cl € 9,50

GORDON'S LONDON DRY GIN
4 cl € 9,50

TANQUERAY LONDON DRY GIN
4 cl € 10,50

HENDRICKS GIN
4 cl € 10,50

MALFY GIN CON AMARENA
4 cl € 10,50

ENGINE ITALIEN GIN
4 cl € 12,50

Mit
Tonic Water
Aufpreis
3,80€

SPIRITUOSEN

JACK DANIEL'S WHISKEY NO.7
4 cl € 6,50

JOHNNIE WALKER RED LABEL
4 cl € 6,50

PATRON SILVER TEQUILA
2 cl € 8,00

COGNAC HENNESSY VS
4 cl € 12,00

ABSOLUT VODKA
2 cl € 4,50

ESPÓLON BLANCO TEQUILA
2 cl € 6,00

BAILEY'S
4 cl € 4,50

RAMAZZOTI
4 cl € 4,50

FRANGELICO
2 cl € 3,50

JÄGERMEISTER
2 cl € 2,80

KILLEPITSCH
2 cl € 2,80



HEISSGETRÄNKE

CAFÉ CRÈME

€ 2,90

CAPPUCCINO

€ 3,50

ESPRESSO

€ 2,60

DOPPELTER ESPRESSO

€ 4,80

LATTE MACCHIATO

€ 4,50

HEISSE SCHOKOLADE

€ 3,50 | mit Sahne + € 0,50

TEE

FRISCHER MINZTEE

€ 3,90

EARL GREY

€ 2,90

DARJEELING

€ 2,90

CHAMOMILE MIX

€ 2,90

KUCHEN

gibt es immer
samstags und sonntags
zur ersten Show.
Die Sorten variieren.
ab € 3,70

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

