

Guten Tag und herzlich Willkommen ...

... im **Café Rix**, in den historischen Räumen und „am Hof“ des Saalbau Neukölln. Seit 1990 steht dieses Café wieder in bester Tradition dieser Lokalität.

Um **1876**, kurz nach der ersten deutschen Reichsgründung und ersten Ernennung Berlins zu dessen Hauptstadt, wurde hier in „**Rixdorf**“ der Grundstein zu „**Niesigks Salon**“, dem heutigen Saalbau gelegt. Damals noch vor den Toren der Stadt – an der alten Fernstraße nach Dresden – war dies eine Pferdewechselstation, mit angeschlossener Gastronomie. Durch das rasante Wachstum Berlins, wuchs auch Rixdorf und somit ebenso diese bauliche Anlage: bis ca. **1890** wurde Stück für Stück nach hinten erweitert. Somit entstanden diverse Räume und Säle für Anlässe und Festlichkeiten jeglicher Art, dekoriert mit neobarocken und Jugendstilelementen.

„**In Rixdorf ist Musike...**“ war damals ein bekannter Schlager und wies somit auf das Hauptgeschehen in dieser Gegend hin: Theater, Varieté, Kinos, Tanzpaläste, diverse Spielstätten schossen hier von der Hasenheide, dem Kottbuser Tor bis Rixdorf aus dem Boden und brachten nicht nur erwünschtes Volk herbei. Um den Ruf des Ortes aufzuwerten, wurde Rixdorf **1911**, nunmehr schon selbst Großstadt, in „**Neukölln**“ umbenannt, und ab **1920** unter diesem Namen größter Bezirk des erweiterten „Groß-Berlin“.

Bis **1933** erlebte Berlin und somit auch Neukölln seine zumindest kulturelle Blüte. Der Saalbau wechselte dabei oft seine Besitzer und Namen, doch seine Funktion blieb im wesentlichen gleich.

In der „Nazi-Zeit“ allerdings wurde auch hier nach **1942** kurzfristig eine Sammelstelle von Gütern jüdischer und somit enteigneteter und enteigneter Bürger eingerichtet. Nach dem 2. Weltkrieg – Neukölln und der Saalbau waren von Zerstörungen weitgehend verschont – ging der Betrieb weiter: als Kino, Tanzschule, Verwaltung, Volkshochschule, Veranstaltungssaal.

Nachdem **1961** der **Bau der Mauer** Neukölln in eine unattraktive Westberliner Stadtrandlage brachte, schloss der Saalbau aus wirtschaftlichen Gründen **1968** seine Pforten; nur im Vorderhaus arbeitete noch das **Kunstamt Neukölln**. Dessen engagierter Leiterin, Frau Dr. Kolland, ist es zu verdanken, dass der inzwischen sehr verfallene Komplex nicht abgerissen, sondern unter finanziellem Aufwand von über 20 Millionen DM ab **1984** wieder aufgebaut, fast originalgetreu restauriert und in der heutigen Form und Nutzung **1990** wieder eröffnet wurde. Der große Saal wurde mit modernster Technik ausgestattet, so dass Bälle, Theater, Konzerte, Tagungen, Feiern und diverse andere Veranstaltungen stattfinden können. Im oberen Saal und Vorderhaus wurden kleinere Veranstaltungsräume sowie die Verwaltung des Saalbaus und es Kulturamtes untergebracht. Im früheren „Kleinen Saal“ eröffnete dann das **Café Rix**, nicht nur namentlich an Tradition und Ort anknüpfend. Seit dieser Zeit stellt der Saalbau mit dem Café Rix wieder ein weiteres wichtiges Angebot neben der „Neuköllner Oper“, dem „Passage-Kino“ und seit 2009 dem HEIMATHAFEN in „Rixdorf“ dar.

Voilà. Wir wünschen nun angenehmen Aufenthalt und Genuss nicht nur bei den dargebotenen Speisen und Getränken.



Sonn- und feiertags

10.00 bis 14.30 Uhr

bieten wir

e x c l u s i v

ein reichhaltiges

***Frühstücks - und
Brunchbuffet
incl. Orangensaft***

pro Person € 8,00

(Reservierung empfohlen)



Frühstück Mo-Sa bis 17 Uhr

Sonn- und feiertags nur Büffet bis 14.30 Uhr (siehe links)

Bemerkung

Croissant <u>oder</u> Rosinenbrötchen mit Butter & hausgemachter Marmelade	1,70
Bagel mit Frischkäse <u>oder</u> Kräuterquark	2,50
...mit Frischkäse & hausgem. Marmelade	3,70
...mit Frischkäse & ital. Salami <u>oder</u> Parmaschinken	3,70
...mit Avocadomousse	3,70
...mit Frischkäse & gebeiztem Lachs	3,90
Müsli mit Honig, Obst, Vanillequark <u>oder</u> Joghurt	3,50
Obstsalat mit Bourbon-Vanille-Quark	3,50
Baguette <u>oder</u> Oliven-Ciabatta	
- auf Wunsch auch gebacken aus dem Ofen -	
mit Schinken, gekocht / roh	3,30
mit Brie <u>oder</u> Emmentaler	3,30
mit Mozzarella und Tomaten	3,50
mit Schafskäse, Tomaten, Oliven	3,50
mit it. Salami <u>oder</u> Parmaschinken	3,50
mit hausgebeiztem Lachs	3,70
Drei Eier im Glas mit Toast	4,50
Rührei von drei Eiern° „natur“	4,50
- mit Schinken <u>und/oder</u> Champignons	4,70
- mit Oliven, Schafskäse, Knoblauchwurst, Peperoni	5,50
<i>jeweils mit Toast und Butter</i>	
Süßes Frühstück	4,30
hausgem. Marmelade, Honig, Obst, Brötchen & Croissant	
Kleines Frühstück	4,80
mit Käse, Putenbrust, Marmelade, Obst & Brotkorb	

Käsefrühstück 5 Sorten Käse, hausgemachter Marmelade, Obst & Brotkorb 7,80 <

Vegetarisches Frühstück 6,80
Bärlauch- oder Shiitake-Pastete, 3 Sorten Käse, Obstsalat mit Vanillequark, hausgem. Marmelade, Gurke, Tomate, Oliven, Kräuterschmand oder Joghurt, Butter oder Margarine, Brotkorb

Lachsfrühstück - Rührei und hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Toast* 7,80

Italienisches Frühstück 7,80 <
Parmaschinken, Coppa, ital. Salami, Mortadella, Mozzarella, Gorgonzola, Obst & Brotkorb

Englisches Frühstück 6,80
Rührei, Bratwürstchen, gebackene Bohnen in Tomatensoße, gebratenem Speck, Toast und Butter*

Frühstück "Rix" 8,80 <
Parmaschinken, ital. Salami, Putenbrust, Lachs, Coppa, Emmentaler, Mozzarella, gekochtes Ei, Honig, Marmelade, Baguette, Vollkornbrötchen ... auf Wunsch mit frisch gepreßtem Orangensaft oder Sekt (0,1 l) 9,80*

*) Ei/er auf Wunsch aus Bio-Freilandhaltung + -,20/Ei

Extras	Honig, Marmelade, Butter	je	-,50
	Brötchen, gekochtes Ei°	je	-,80
	Portion Wurst, Käse, Schinken	je	1,30
	Portion Lachs, Parmaschinken	je	1,80

Hausgemachte Marmelade auch im Außer-Haus-Verkauf

■ **Speisenkarte**

Montag - Samstag 12.00 - 23.30 Uhr

Sonntag / feiertags 13.00 - 23.30 Uhr

■ **Kleine & Vorspeisen**

<i>Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika</i>	<i>3,80</i>	
<i>Bouillabaisse (klare Fischsuppe, mit Frutti di mare)</i>	<i>3,80</i>	
<i>dazu Knoblauchbrot</i>		
<i>Bruschetta - Fünf Scheiben vom Baguette im Ofen gebacken</i>		
<i>... mit Tomaten und frischem Basilikum,</i>	<i>3,00</i>	
<i>... und zusätzlich mit Mozzarella gratiniert</i>	<i>3,50</i>	
<i>Mexikanische Tortilla-Chips ... mit Chilisoße</i>	<i>3,50</i>	
<i>... mit Avocado-Dip</i>	<i>4,00</i>	
<i>... mit b e i d e n</i>	<i>5,00</i>	
<i>... auf Wunsch mit Käse überbacken</i>	<i>+ 0,50</i>	
<i>Caprese - Tomaten und Mozzarella</i>	<i>4,00</i>	
<i>in Scheiben, dazu frischer Basilikum</i>		
<i>Humus (Kichererbsenpürée m. Sesammus</i>	<i>5,50</i>	<
<i>und Zitronensaft), dazu Knoblauchbrot</i>		
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast</i>	<i>4,50</i>	
<i>... mit Obst und Salat</i>	<i>6,50</i>	
<i>Gratinierter Schafskäse mit Tomaten, Peperoni,</i>	<i>6,80</i>	<
<i>Oliven, Zwiebeln, Kräutern der Provence & kl. Salat</i>		
<i>Bauernomelette von gebratenen Eiern* Kartoffeln,</i>		
<i>Speck und Zwiebeln m. kl. Salat</i>	<i>7,50</i>	<

■ *S a l a t e ...*

<i>Bunter Salat der Saison* von Blatt- & Rohkostsalaten</i>	<i>7,00</i>	<
<i>Bauernsalat* – wie Bunter Salat mit griechischem Schafskäse, Peperoni, Oliven</i>	<i>7,50</i>	<
<i>Gebratene Streifen von der marinierten Putenbrust auf Feldsalat**</i>	<i>8,00</i>	<
<i>Rucolasalat** mit gratinierten Ziegenkäse-Croûtons, Ahornsirup und Pinienkernen</i>	<i>7,50</i>	<
<i>Salatvariation „Marrakesh“ mit Humus, Schafskäse, marinierten Auberginenwürfeln, Tabbouleh, auf Eisberg-Zitronen-Salat</i>	<i>7,50</i>	<

*... angerichtet mit * Senf-Kräuter-Vinaigrette bzw. ** Walnußöl-Balsamico-Dressing oder nach Ihrer Wahl*



*... n u r f ü r K i n d e r **

<i>* Nudeln mit Tomatensoße</i>	<i>3,80</i>
<i>* Fischstäbchen m. Mayonnaise, Kartoffeln (od.Reis)</i>	<i>4,50</i>
<i>* Kl. Schnitzel, paniert mit Pommes frites</i>	<i>5,50</i>
<i>* Kleines Schoko-Vanilleeis mit Sahne</i>	<i>2,00</i>

■ Hauptgerichte

Ofenkartoffel mit Kräuter-Crème-Fraîche & Salat 6,50

Falafel mit Auberginensalat, Bulgur-Salat,
Humus und Salat 7,50

Hausgem. Kräuter-Spätzle mit Schmelzzwiebeln 6,50
mit gebrat. Champignons und/oder gek. Schinken 7,50

Gnocchi mit Rucolapesto, Tomaten, 8,00
Pinienkernen & Parmesan

Farfalle in Sahnejus, mit Champignons, Lauch,
Tomaten und Parmesan 6,50

... sowie mit scharf angebratenen
Streifen von der Putenbrust 8,50

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich & Rösti 8,80

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Butterkartoffeln 12,50 <
oder Pommes frites, Preiselbeeren & Salat

■ Käse

Käseplatte m. Brot und Butter 7,50

■ Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße 4,00

☞ auf der Tafel ständig
wechselnde Gerichte ☞

■ E i s

Nuß-Becher Schokoladen- und Vanilleeis mit Nüssen, Mandeln und Sahne	4,00	
...auf Wunsch auch mit Amaretto	5,50	
Früchte-Becher Vanille- und Erdbeereis mit Cocktail von frischen Früchten und Sahne	4,00	
Pfirsich-Becher Vanilleeis mit Pfirsichspalten Sahne und Krokant	4,00	
Giotto-Becher Vanille- und Erdbeereis mit Sahne, Krokant und Giottokugeln	4,50	
After-Eight-Cup Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne, After-Eights und Schokoladensoße	4,50	
Eiskaffee o d e r Eisschokolade	3,50	<
Kaffee oder Schokolade, Vanilleeis, Sahne		
..mit Aroma (Sorten: siehe „Heiße Tassen“)	3,80	
..mit Amaretto oder Baileys	4,50	
Eis-Flip Vanilleeis oder Schokoeis mit ... Orangen-, Bananen-, Kirsch- oder Pfirsichsaft	3,00	
MilkShake Milch und Vanilleeis mit .. Erdbeer, Mango, Banane, Pfirsich oder Kirsch	3,50	

■ **unsere Kuchen & Torten**

sind **h a u s g e m a c h t** :
wählen Sie an der Tresen-Vitrine

Schoko-Muffin	Stück	1,70	
Kuchen	Stück	2,30 - 2,80	<
Torte	Stück	2,50 - 3,30	<
Portion Sahne ⁴		0,50	

* * * * *

Angebotsgedeck

tägl. 15 - 17Uhr:

1 Tasse

1 Stück

Kaffee* & Kuchen**

nur **2,90**

* Filterkaffee oder 1 Glas Tee

** Apfel- oder Käsekuchen mit anderen Kuchen 3,00 (keine Torten)


* * * * *

■ Heiße Tassen . . .

Kaffees auch koffeinfrei bzw. mit Getreidekaffee erhältlich

Alle milchhaltigen Heißgetränke auch mit.

Soya - bzw. laktosefreier Milch erhältlich + 0,30

	einfach	groß	
Kaffee¹, Tasse / Pott	1,70	2,70	<
Kännchen Kaffee¹	2,90		<
1-L-Kanne Kaffee¹ (ca. 5-6 Tassen)	8,50		<
Espresso¹	1,70	2,70	
Espresso macchiato¹ (m.Schaum)	1,70	2,70	
Caffè lungo¹ (verlängerter Espresso¹)	1,70		
Cappuccino¹ / Einspanner¹ (m. Sahne)	2,10		
Latte macchiato¹ (Milch m. Espresso¹)	2,50		<
Caffè latte¹ (m.dopp.Espresso)	3,50		<
Milchkaffee¹	2,70		<
Milchkaffee¹ "extra" (m.dopp. Espresso¹)	3,70		<
Schokolade, dunkel / weiß	2,00	3,30	
Schokolade mit Sahne^t	2,30	3,50	
"Schokkaffee" (Espresso¹,Schokolade.,Sahne^t)	3,30		
Heiße Milch1,50 / m. Honig 2,00			
~ ~ ~ ~ ~			
.. mit <u>Aroma</u> von Amaretto, Haselnuss, Karamel, Mandel, Vanille oder weißer Schokolade ...			+ 0,30
~ ~ ~ ~ ~			
Tee im Glas ...			
Schwarz: Darjeeling, Ceylon, Earl Grey	1,70		<
Grüner Tee: China Auslese	1,90		<
Kräuter: Pfefferminze, Kamille,	1,90		<
Früchtetee, Redberry, Roibosh-Vanille			
 Tee von frischer Minze	2,00		
 Roibosh-Latte	2,30		
 Masala Chai mit Milch und Honig	3,00		

Loser Tee im Kännchen m. Kandis

in den Sorten:

"Nurbong", Frühlings-Darjeeling	3,70	<
First Flush, FTGFOP / lieblich., zart, blumig		
"Mokalbarie", Assam	3,70	<
Second Flush, GBOP / würzig, kernig		
"Earl Grey", Darjeeling	3,70	
Second Flush, FTGFOP / m. Bergamotte		
"Morgentau", Japan Sencha m. Blüten	3,70	
Sommer, grüner Tee / fein-fruchtig		
"Jasmin", China-Tee mit Jasminblüten	3,70	
Sommer, grüner Tee / lieblich, sanft, würzig		

■ Spezialitäten mit Alkohol

Caffè coretto ¹ (verl. Espr. m. Grappa)	3,50
Caffè romaine ¹ (verl. Espr. m. Sambuca)	3,50
Irish Coffee ¹ (Kaffee, Ir. Whisky, Sahne ⁴)	3,50
Kaffee "Rix" ¹ (Kaffee, Brandy, Sahne ⁴)	3,50
Pharisäer ¹ (Kaffee, Rum, Sahne ⁴)	3,50
Russische Schokolade (m. Vodka, Sahne ⁴)	3,50
Lumumba (Schokolade, Rum, Sahne ⁴)	3,50
Ital. Schokolade (m. Amaretto, Sahne ⁴)	3,50
Heiße Milch m. Amaretto o. Baileys	3,00
Latte macchiato ¹ m. Amaretto o. Baileys	3,80
Schwarzer Tee mit Rum	3,50
Grog (mit 4 cl Rum)	3,00
Glühwein , wenn's echt kalt ist...	2,00
Glühwein m. Amaretto o d e r Rum	3,00

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser

			0,4 l	
Gerolsteiner	0,2 l	1,50	2,50	
Gerolsteiner still*	0,2 l	1,50	2,50	
Gerolsteiner	Flasche 0,75 l	4,70		<
Gerolsteiner still*	Flasche 0,75 l	4,70		<

* still = ohne Kohlensäure

Limonen

Coca Cola ^{1,3} / light ^{1,3} / zero ^{1,3}	0,3 l	2,20	2,70	<
Fanta ^{3,5,6}	0,3 l	2,20	2,70	<
"Spezi" ^{1, 3,5,6}	0,3 l	2,20	2,70	<
Zitronenlimonade	0,3 l	2,20	2,70	<
Faßbrause	0,3 l	2,20	2,70	<
Tonic Water ²	0,2 l	2,20	3,30	
Bitter Lemon ²	0,2 l	2,20	3,30	
Ginger Ale	0,2 l	2,20	3,30	
Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,30		<
Bionade Litschi/Holunder/Orange/Kräuter	Fl. 0,33 l	2,30		<
Club Mate	Fl. 0,5 l	2,90		<
Red Bull (m. Taurin, Coffein)	Ds. 0,25 l	3,00		

Säfte u. ä.

	0,2 l	0,4 l	
Apfelsaft /-schorle, naturtrüb	1,70	2,70	<
Orangensaft	1,90	2,90	
Kirschfruchtsaftgetr., naturtrüb	2,20	3,50	<
Bananennektar	2,20	3,50	<
Grapefruitsaft	2,20	3,50	<
Pfirsichnektar	2,20	3,50	<
Tomatensaft	2,20	3,50	<
Multivitaminsaft	2,20	3,50	<
Rhabarbersaft /-schorle	2,20	3,50	<
frisch gepreßt	0,1 l. 2,00	0,2 l 3,50	
von Orange, Apfel, Karotte, Kiwi-Apfel			

■ **B i e r e**

■ ... vom Faß	0,3 l	0,4 l	
Veltins	2,20	2,50	
Louny Böhmisches Schwarzbier	2,20	2,50	
ROLLBERG	0,3 l	0,5 l	
das Neu(e)köllner Bier, hell	2,40	3,30	
ungefiltert & bio rot	2,70	3,50	

■ B i e r - M i x	0,3 l	0,4 l	
"Alster" Pils mit Fanta ^{3,5,6}	2,20	2,50	
"Gespritztes" Pils m. Faßbrause	2,20	2,50	
"Radler" Pils m. Zitronenlimo	2,20	2,50	
"Diesel" Pils mit Cola ³	2,20	2,50	
... jeweils auch mit Clausthaler alk.frei		2,50	

■ **F l a s c h e n b i e r e**

Beck's (auch alkoholfrei)	0,33 l	2,50	<
Beck's Gold / Lemon	0,33 l	2,50	<
Schneider Kristallweizen	0,5 l	3,30	<
Schneider Hefeweizen hell oder dunkel	0,5 l	3,30	<
Schneider Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,30	<
Quartiermeister	0,33 l	2,50	<
Pinkus Special biol., naturtrüb	0,33 l	2,50	<
Clausthaler "extraherb" alkoholfrei	0,33 l	2,50	<
Berliner Weiße mit Schuß rot ³ / grün ³	0,33 l	2,50	<

■ Offene Weine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 L</u>	
■ w e i ß				
Blanc de Blanc , Frankr., trocken, leicht, fruchtig	2,80	4,00	7,50	<
Soave , Ital., biol. Anbau trocken, leicht,	2,80	4,00	7,50	<
Grauburgunder , Baden, trocken, vollmundig, nachhaltig	3,00	4,30	8,00	<
Chardonnay , Frankr., trocken, frisch, kräftig	3,00	4,30	8,00	<
Riesling , Rheingau. trocken, zart-fruchtig	3,00	4,30	8,00	<
Morio Muskat , Pfalz lieblich, üppiges Bouquet	2,50	3,50	6,50	
■ r o t				
Côtes du Rhône , Frkr., trocken, vollmundig, weich	2,80	4,00	7,50	<
Le Pavot , Frankr., biol. trocken, würzig, gehaltvoll	3,00	4,30	8,00	<
Chianti , Ital., trocken, leicht, fruchtig	3,00	4,30	8,00	<
Albalí , Span., trocken, mittelkräftig	3,00	4,30	8,00	<
Merlot delle Venezie , It., trocken, üppiges Bouquet	3,00	4,30	8,00	<
■ r o s é				
Portug. Weißherbst , Pfalz, halbtrocken, zart-fruchtig	3,00	4,30	8,00	<
■ Weinschorle		3,50		
mit <i>Blanc de Blanc</i> oder <i>Côtes du Rhône</i>				
■ Cidre , Bretagne, tr.		2,50	5,50	<

■ Flaschenweine *

0,75 l

* Zum Essen erhalten Sie die erste Flasche Wein zu diesem Preis

■ weiß

Pinot Grigio "LaLot" 14,00* 17,00 <
Peter Zemmer SAS / Ital.
trocken, reintonig, fein, zart-fruchtig

Chablis AC 18,50* 21,50 <
Pascal Bouchard, Chablis/Frankr.
trocken, elegant, aromatisch, nachhaltig

Sancerre AC "Les Baronnes" 19,00* 23,00 <
Henri Bourgeois, Chavignol/Fankr.,
trocken, mineralisch, fein, finessenreich

■ rot

Salice Salentino 14,00* 17,00 <
Torrevento, Corato, Apulien/Ital.
trocken, voll, feurig, reif-fruchtig, intensiv

■ S e k t

Duc de Valmer, Brut Gl. 0,1 l 3,00
Frankr., trocken, fein Fl. 0,75 l 19,00
Henkell trocken "Piccolo"- Fl. 0,2 l 5,50
Deutschl., trocken, fein

■ **Aperitifs**

<i>Martini</i> bianco/ dry/ rosso/ d'oro	5 cl	2,30
<i>Sherry Sandeman</i> dry/ medium/ cream	5 cl	2,80
<i>Kir</i> Crème de Cassis, Weißwein	0,2 l	3,00
<i>Kir Royal</i> Crème de Cassis, Sekt	0,1 l	3,50
<i>Aperol Tonic</i>	0,2 l	4,50
<i>Aperol Orange</i>	0,2 l	4,00
<i>Aperol Spritz</i> (mit Sekt)	0,1 l	4,50
<i>Veneto Spritz</i> (Aperol mit Weißwein)	0,2 l	4,50

■ **Liköre**

2 cl 4 cl

<i>Baileys</i>	2,00	3,50
<i>Amaretto di Saronno</i>	2,00	3,50
<i>Cointreau</i>	2,30	4,00
<i>Southern Comfort</i> ³	2,30	4,00
<i>Crème de Cassis</i>	2,00	3,50

■ **Digestifs**

2 cl 4 cl

<i>Jägermeister</i>	2,00	3,50
<i>Fernet branca</i>	2,00	3,50
<i>Branca menta</i>	2,00	3,50
<i>Ramazotti</i>	2,00	3,50
<i>Averna</i>	2,00	3,50
<i>Wodka Moskovskaja</i>	2,00	3,50
<i>Wodka Finlandia</i>	2,00	3,50
<i>Absolut Wodka</i>	2,00	3,50
<i>Aalborg Jubiläums Akvavit</i>	2,00	3,50
<i>Tequila</i> braun / weiß	2,30	4,00
<i>Grappa Nardini Bianca</i>	2,50	4,30
<i>Grappa Nardini Riserva</i>	3,00	5,00

■ Cognacs & Brände

	2 cl	4 cl
<i>Jacobi 1880 V.S.O.P.</i>	1,80	3,30
<i>Veterano Osborne</i>	2,00	3,50
<i>Bobadilla "103"</i>	2,00	3,50
<i>Vecchia Romagna Nera</i>	2,30	4,00
<i>Metaxa *****</i>	2,30	4,00
<i>Metaxa *****</i>	2,50	4,30
<i>Calvados Gilbert</i>	2,50	4,30
<i>Courvoisier VSOP</i>	3,00	5,00
<i>Rémy Martin VSOP</i>	3,50	6,00
<i>Obstbrände, in den Sorten...</i>		
<i>Williams Birne, Pflaume, Kirsch</i>	2,50	4,30

■ Anis

	2 cl	4 cl
<i>Ouzo 12</i>	1,80	3,30
<i>Sambuca Molinari</i>	2,00	3,50
<i>Yeni Raki</i>	2,00	3,50
<i>Pernod mit Eiswasser serviert</i>	2,60	4,50
<i>Ricard mit Eiswasser serviert</i>	2,60	4,50
<i>Absinth Serpis, rot, 55%</i>	3,50	
<i>Absinth Serpis Dry, 55%, bitter</i>	3,50	

■ Whiskys

		2 cl	4 cl
<i>Canadien Club, 6 J.</i>		2,30	4,00
<i>Ballantines</i>	<i>Scotch</i>	2,30	4,00
<i>Paddy</i>	<i>Irish</i>	2,30	4,00
<i>Tullamore Dew</i>	<i>Irish</i>	3,00	5,00
<i>Jim Beam</i>	<i>Bourbon</i>	2,30	4,00
<i>Jack Daniels</i>	<i>Bourbon</i>	3,00	5,00
<i>Glenfiddich</i>	<i>Malt</i>	3,00	5,00
<i>Glenmorangie Highland 10 J.</i>	<i>Malt</i>	3,50	6,00
<i>Bowmore</i>	<i>Malt</i>	4,00	7,00

■ Longdrinks

mit 4 cl Alkohol

<i>Batida Kirsch / Pfirsich</i>	4,00
<i>Campari³ Orange / Soda / Lemon²</i>	4,00
<i>Gin Tonic²</i>	4,00
<i>Wodka Orange/ Lemon²</i>	4,00
<i>Whisky Cola¹ mit Ballantines</i>	4,00
<i>Rhabarbersaft mit Wodka</i>	4,00
<i>Pernod Cola¹/ Lemon²</i>	4,50
<i>Tequila Sunrise³</i>	4,50
<i>Southern Ginger</i>	4,50
<i>Bloody Mary Tomatensaft, Wodka ...</i>	4,50
<i>Cuba Libre^{1,3} Coca Cola, Havana Club</i>	4,50
<i>Red Bull / mit Wodka</i>	0,25 l 3,00 / 5,00

■ Cocktails

<i>Caipirinha</i>	<i>Limette, Zuckerrohrschnaps</i>	5,00
<i>Caipiroska</i>	<i>Limette, Wodka</i>	5,00
<i>Mojito</i>	<i>frische Minze, Zuckerrohrschnaps</i>	5,00
<i>Frozen Strawberry or Mango..</i>		
<i>..Daiquiri</i>	<i>Rum, Erdbeer- od. Mangomark</i>	5,00
<i>..Margarita</i>	<i>Tequila, Erdbeer- od. Mangomark</i>	5,00

* * *

*) Ei/er auf Wunsch aus Bio-Freilandhaltung + -,20 / Ei

Erklärungspflichtige Zusätze:

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1. enthält Coffein | 5. mit Konservierungsstoff |
| 2. enthält Chinin | 6. mit Antioxidationsmittel |
| 3. mit Farbstoff | 7. mit Aspartam, enthält |
| 4. mit Stickstoffoxyd | eine Phenylalaninquelle |

Alle Preise in Euro, incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.