

**RESTAURANT
HOFGARTEN
GALERIE**



**am HEIMATHAFEN
NEUKÖLLN
im SAALBAU**

täglich ab 10.00 geöffnet

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 entrechteter 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 damaligen 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 (Studio) und Vorderhaus wurden kleinere Veranstaltungsräume sowie die Verwaltung des Saalbaus und des 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 in „Rixdorf“ neben „Neuköllner Oper“, „Puppen-Theater-Museum“, „Passage-Kino“ und seit 2009 dem **HEIMATHAFEN** im selben Haus 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

Brunchbuffet

z.B. mit

Platten mit Wurst-, Schinken-, Käsesorten,
hausgebeiztem Lachs, Antipastigemüsen, Salate,
Vanillequark, Obstsalat, Müsli, Marmelade,
Honig, Nutella, Rühreier, Würstchen, Crepes und
andere warme Speise/n, div. Brotsorten ...

..... sowie Orangensaft

pro Person € 10,90

Reservierung empfohlen!

Frühstück Mo-Sa bis 17.00

Sonn- und feiertags nur Büffet bis 14.30 Uhr

Croissant <u>oder</u> Rosinenbrötchen mit Butter & hausgemachter Marmelade	1,70
B a g e l mit Frischkäse oder Kräuterquark	2,70
...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
M ü s l i mit Honig, Obst, Vanillequark <u>oder</u> Joghurt	3,50
O b s t s a l a t mit Bourbon-Vanille-Quark	3,50
B a g u e t t e	
- auf Wunsch auch gebacken aus dem Ofen -	
mit Schinken , gekocht / roh	3,50
mit Brie oder Emmentaler	3,50
mit Mozzarella und Tomaten	3,70
mit Hirtenkäse (griech. Art), Tomaten, Oliven	3,70
mit it. Salami oder Parmaschinken	3,70
mit hausgebeiztem Lachs	3,90
R ü h r e i von drei Eiern° „natur“	4,70
mit Schinken <u>und/oder</u> Champignons	4,90
mit Oliven , Hirtenkäse , Knoblauchwurst , Peperoni	5,50
j e w e i l s mit Toast und Butter	

Süßes Frühstück	hausgem. Marmelade, Honig, Obst, Rosinen-Brötchen & Croissant	4,80
Kleines Frühstück	mit Käse, Putenbrust, Marmelade, Obst & Brotkorb	5,30
Käsefrühstück	5 Sorten Käse, hausgemachter Marmelade, Obst & Brotkorb	8,30
Vegetarisches Frühstück	hausgem. Gemüse-Pastete, 3 Sorten Käse, Obstsalat mit Vanillequark, hausgem. Marmelade, Gurke, Tomate, Oliven, Kräuterschmand <u>oder</u> Joghurt, Butter <u>oder</u> Margarine, Brotkorb	7,90
Lachsfrühstück	- Rührei° und hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Toast	8,30
Italienisches Frühstück	Parmaschinken, Coppa, ital. Salami, Mortadella, Mozzarella, Gorgonzola, Obst & Brotkorb	8,80
Englisches Frühstück	Rührei°, Bratwürstchen, gebackene Bohnen in Tomatensoße, gebratenem Speck, Toast und Butter	7,70
Frühstück "Rix"	Parmaschinken, ital. Salami, Putenbrust, Lachs, Coppa, Mozzarella, Emmentaler, gekochtes Ei°, Honig, Marmelade, Baguette, Vollkornbrötchen	9,80
> auf Wunsch mit frisch gepreßtem Orangensaft <u>oder</u> Sekt (0,1 l)		10,80

°) 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



Übrigens:

Familien-, Betriebs-, andere **Feste & Feiern:**
*wir erstellen **Ihr Buffet**, hier im Cafe Rix
oder bei Ihnen in der Firma, zu Hause, ... !*
**Fragen Sie nach unserem Angebot hier oder
Tel. 030 / 686 90 20 oder info@caferix.de**



◆ Speisen ab mittags ◆

Montag - Samstag 12.00 – 23.00, Sonntag / feiertags 13.00 -23.00

■ *Kleine & Vorspeisen*

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika 4,30

Bruschetta - Fünf Scheiben vom Baguette im Ofen gebacken
... mit Tomaten und frischem Basilikum, 3,50
... und zusätzlich mit Mozzarella gratiniert 3,90

Mexikanische Tortilla-Chips
... mit Chilisoße 3,50 / ... mit Avocado-Dip 4,00
... mit b e i d e n 5,00 / ... mit Käse überbacken + 0,50

Caprese - Tomaten und Mozzarella 4,30
in Scheiben, dazu frischer Basilikum

Humus (Kichererbsenpüree m. Sesammus 5,80
und Zitronensaft), dazu Knoblauchbrot

■ *Salate...*

Bunter Salat * von Blattsalaten, gebratenen 7,80
Champignons, Parmesan, Tomaten, Oliven, Sprossen
/ ... mit Lachs 9,80

Bauernsalat* – Blatt- und Rohkostsalate mit Hirtenkäse 8,30
griechischer Art, Peperoni, Oliven

Rucolasalat** mit gratinierten Ziegenkäse- 8,50
Croûtons, Ahornsirup und Pinienkernen

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

■ *Hauptgerichte*

Ofenkartoffel mit Kräuter-Crème-Fraîche & Salat 6,80

Falafel mit Auberginensalat, Bulgur-Salat, Humus & Salat 7,80

Hausgem. Kräuter-Spätzle mit Schmelzzwiebeln 7,30
mit gebrat. Champignons und/oder gek. Schinken 8,30

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Butterkartoffeln 13,80
oder Pommes frites, Preiselbeeren & Salat

■ **K ä s e p l a t t e** m. Brot und Butter 7,80

● *Wählen Sie auch aus unserer
Tageskarte auf der Tafel!*



... nur für Kinder

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



E i s k a l t



■ Eis - Becher

Früchte-Becher Vanille- und Erdbeereis mit Cocktail von frischen Früchten und Sahne	4,50
Giotto-Becher Vanille- und Erdbeereis mit Sahne, Krokant und Giottokugeln	4,80
After-Eight-Cup Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne, After-Eights und Schokoladensoße	4,80
Nuß-Becher Schokoladen- und Vanilleeis mit Nüssen, Mandeln und Sahne	5,50
...auf Wunsch auch mit Amaretto	6,90

■ Drinks

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 ...	3,00
Orangen-, Bananen-, Kirsch- oder Pfirsichsaft	
MilkShake Milch und Vanilleeis mit ..	3,50
Erdbeer, Mango, Banane, Pfirsich oder Kirsch	

◆ Kuchen und Torten ◆

auch **h a u s g e m a c h t** / in der Vitrine

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

* * * * *

Angebotsgedeck tägl. 15 - 17Uhr:

1 Tasse 1 Stück
Kaffee* & Kuchen** nur **3,50**

* Filterkaffee oder 1 Glas Tee

** Apfel- oder Käsekuchen, mit anderen Kuchen 4,50 (keine Torten)

* * * * *

◆ heiße Tassen ◆

Kaffees auch koffeinfrei bzw. mit Getreidekaffee erhältlich

Alle milchhaltigen Heißgetränke auch mit.

Soja - bzw. laktosefreier Milch erhältlich ... + 0,30

	einfach	groß
Kaffee ¹ , Tasse / Pott	2,10 /	2,90
1-L-Kanne Kaffee ¹ (ca. 5-6 Tassen)	9,90	
Espresso ¹	2,10	3,30
Espresso macchiato ¹ (m.Schaum)	2,10	3,30
Caffè lungo ¹ (verlängerter Espresso ¹)	2,30	
Cappuccino ¹ / Einspänner ¹ (m. Sahne)	2,50	
Latte macchiato ¹ (Milch m. Espresso ¹)	2,70	
Caffè latte ¹ (m.dopp.Espresso)	3,90	
Milchkaffee ¹	2,90	
Milchkaffee ¹ "extra" (m.dopp. Espresso ¹)	4,30	

Schokolade, dunkel / weiß	2,50	3,50
Schokolade mit Sahne ⁴	2,80	3,80
"Schokkaffee" (Espresso ¹ ,Schokolade.,Sahne ⁴)	3,30	
Heiße Milch 1,80	/	m. Honig 2,30

◆ .. mit A r o m a von Amaretto, Haselnuss, Karamel,
Mandel, Vanille oder weißer Schokolade ... + 0,30

■ Tee im Glas ...

Schwarz: Darjeeling, Ceylon, Earl Grey	2,10
Grüner Tee: China Auslese	2,10
Kräuter: Pfefferminze, Kamille,	2,10
Früchtetee, Redberry, Roibosh-Vanille, Hagebutte	
Tee von f r i s c h e r Minze	2,50
Tee von Ingwer 2,50 /m. Holundersirup	3,00
R o i b o s h – L a t t e	2,70
Masala Chai mit Milch und Honig	3,50

■ **Losser Tee im Kännchen** m. Kandis
in den Sorten:

"Nurbong", Frühlings-Darjeeling	3,90
First Flush, FTGFOP / lieblich., zart, blumig	
"Mokalbarie", Assam	3,90
Second Flush, GBOP / würzig, kernig	
"Earl Grey", Darjeeling	3,90
Second Flush, FTGFOP / m. Bergamotte	
"Morgentau", Japan Sencha m. Blüten	3,90
Sommer, grüner Tee / fein-fruchtig	
"Jasmin", China-Tee mit Jasminblüten	3,90
Sommer, grüner Tee / lieblich, sanft, würzig	

■ **heiße Spezialitäten mit Alkohol**

Caffè coretto¹ (verl. Espr. m. Grappa)	3,90
Caffè romaine¹ (verl. Espr. m. Sambuca)	3,90
Irish Coffee¹ (Kaffee, Ir. Whisky, Sahne ⁴)	4,20
Kaffee "Rix"¹ (Kaffee, Brandy, Sahne ⁴)	3,50
Pharisäer¹ (Kaffee, Rum, Sahne ⁴)	3,90
Russische Schokolade (m. Vodka, Sahne ⁴)	3,90
Lumumba (Schokolade, Rum, Sahne ⁴)	3,90
Ital. Schokolade (m. Amaretto, Sahne ⁴)	3,50
Heiße Milch m. Amaretto o. Baileys	3,30
Latte macchiato¹ m. Amaretto o. Baileys	4,20
Schwarzer Tee mit Rum	3,90
Grog (mit 4 cl Rum)	3,50
Glühwein, wenn's echt kalt ist...	2,50
Glühwein m. Amaretto o der Rum	3,50
👍 BERLINER WINTER (Apfel-Wodka-Punsch)	3,50

◆ **Erfrischungsgetränke** ◆

■ Mineralwasser			0,4 l
Gerolsteiner classic / still*	0,2 l	1,90	2,70
Gerolsteiner classic / still*	Flasche 0,75 l	4,90
• still = ohne Kohlensäure			

■ **Limonaden**

Coca Cola^{1,3} / light^{1,3} / zero^{1,3}	0,2 l	2,10	3,30
Fanta^{3,5,6}	0,2 l	2,10	3,30
"Spezi"^{1,3,5,6}	0,2 l	2,10	3,30
Zitronenlimonade	0,2 l	2,10	3,30
Faßbrause	0,2 l	2,10	3,30
Bitter Lemon² / Ginger Ale / Tonic Water²	0,2 l	2,30	3,50
Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,30	
Bionade Litschi/Holunder/Orange/Kräuter	Fl. 0,33 l	2,50	
Holunder-Schorle v. Bio-Sirup	0,2 l	2,30	3,30
Club Mate	Fl. 0,5 l	3,70	

S ä f t e

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft /-schorle, naturtrüb	2,20	3,20
Orangensaft	2,20	3,20
Kirschfruchtsaftgetr., naturtrüb , Bananennektar, Maracujanektar, Tomatensaft, Ananassaft, Cranberrynektar, Grapefruitsaft, Rhabarbersaft /-schorle je	2,50	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	2,70	3,50
Louny Böhmisches Schwarzbier	2,70	3,50
ROLLBERG ... das Neuköllner Bier, ungefiltert & bio	0,3 l	0,5 l
h e l l	2,90	3,90
r o t	3,20	4,20

■ Bier-Mix	0,3 l	0,4 l
"Alster" Pils mit Fanta ^{3,5,6}	2,40	2,90
"Gespritztes" Pils m. Faßbrause	2,40	2,90
"Radler" Pils m. Zitronenlimo	2,40	2,90
"Diesel" Pils mit Cola ^{1,3}	2,40	2,90
... jeweils auch mit Clausthaler alk.frei		2,90

■ Flaschenbiere		
B e c k ' s Classic / alk.frei	0,33 l	2,90
Schneider Kristallweizen	0,5 l	3,70
Schneider Hefeweizen hell / dunkel / alk.frei	0,5 l	3,70
Quartiermeister, das „soziale“ Bier	0,33 l	2,70
Clausthaler "extraherb" alkoholfrei	0,33 l	2,70
Berliner Weiße mit Schuß rot ³ / grün ³	0,33 l	3,30

◆ Offene Weine ◆

■ w e i ß	<u>0,1 l</u> <u>0,2 l</u> <u>0,5 l</u>
Trebbiano D'Abruzzo DOC , Ital., trocken, leicht, harmonisch, feine Frucht	2,80 4,50 9,70
Grüner Veltliner , Östr./Burgenld trocken, fruchtig,	3,00 4,90 10,50
Grauburgunder , Baden, trocken, vollmundig, mineralisch	3,00 4,90 10,50
Chardonnay Les Jamelles trocken, fein, fruchtig	3,30 5,50 11,80
Riesling „Joh. Geil“ , Rheinhessen trocken, frisch,	3,00 4,90 10,50
Morio Muskat , Pfalz lieblich, üppiges Bouquet	2,80 4,50 8,80
■ r o t	<u>0,1 l</u> <u>0,2 l</u> <u>0,5 l</u>
Côtes du Rhône , Frkr., trocken, vollmundig, weich	3,00 4,90 10,50
Le Pavot , Frankr., biol. trocken, würzig, gehaltvoll	3,00 4,90 10,50
Cabernet Sauvignon , Ital., trocken, kraftvoll, beerig	3,00 4,90 10,50
Tempranillo Crianza , Span., trocken, üppig, harmonisch	2,80 4,50 9,70
Merlot delle Venezie , It., trocken, üppiges Bouquet	3,30 5,50 11,80
Heitlinger Spätburgunder , Baden, trocken, beerig, weich und samtig	3,30 5,20 11,20
■ r o s é	<u>0,1 l</u> <u>0,2 l</u> <u>0,5 l</u>
Heitlinger Spätburgunder , Baden trocken, üppig, frisch	3,00 4,90 10,50
■ Weinschorle	4,00
mit Trebbiano <i>oder</i> Côtes du Rhône	
■ Cidre , Bretagne, tr.	3,80

*Unsere Auswahl an Flaschenweinen
finden sie in der Sonderkarte*

◆ S e k t ◆

Pol Clément	Gl.	0,1 l	3,30
Frankr., trocken, fein	Fl.	0,75 l	19,50
Geldermann carte blanche Piccolo	Fl.	0,2 l	5,90
Deutschld., trocken, fein	Fl.	0,75 l	23,50
Cremant Brut, Domain de Moulin			
Elsass., trocken, fein	Fl.	0,75 l	29,50

◆ Aperitifs ◆

Martini bianco/ dry/ rosso/ d'oro	5 cl	3,80
Sherry Sandeman dry/ medium/ cream	5 cl	3,20
Kir Crème de Cassis, Weißwein	0,2 l	3,50
Kir Royal Crème de Cassis, Sekt	0,2 l	5,50
Aperol Tonic	0,2 l	4,90
Aperol Orange	0,2 l	4,50
Aperol Spritz (mit Sekt)	0,2 l	5,50
Veneto Spritz (Aperol mit Weißwein)	0,2 l	4,90

◆ Liköre ◆

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Baileys	2,80	4,60
Amaretto di Saronno	2,80	4,60
Cointreau	3,20	5,40
Southern Comfort	3,20	5,40
Crème de Cassis	2,80	4,60

◆ Digestifs ◆

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Jägermeister	2,80	4,60
Fernet branca / Branca menta	2,80	4,60
Ramazotti / Averna	2,80	4,60
Wodka Moskovskaja	2,80	4,60
Wodka Finlandia	2,80	4,60
Absolut Wodka	2,80	4,60
Aalborg Jubiläums Akvavit	2,80	4,60
Tequila braun / weiß	2,80	4,60
Grappa Nardini Bianca	3,20	5,40
Grappa Nardini Riserva	3,50	5,90

◆ Cognacs & Brände ◆

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Jacobi 1880 V.S.O.P.	2,30	3,60
Veterano Osborne	2,80	4,60
Bobadilla "103"	2,80	4,60
Vecchia Romagna Nera	2,80	4,60
Metaxa *****	2,80	4,60
Metaxa *****	3,20	5,40
Calvados Gilbert	3,20	5,40
Rémy Martin VSOP	3,90	5,80
Obstbrände, in den Sorten...		
Williams Birne, Pflaume, Kirsch	3,20	5,40

◆ Anis ◆

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Ouzo 12	2,80	4,60
Sambuca Molinari	2,80	4,60
Pernod mit Eiswasser serviert	3,20	5,40

◆ Whisk(e)ys ◆

		<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Ballantines	Scotch	3,20	5,40
Four Roses	Scotch	3,50	5,90
Chivas Regal	Scotch	3,90	6,50
Paddy	Irish	3,20	5,40
Tullamore Dew	Irish	3,50	5,90
Jack Daniels	Bourbon	3,50	5,90
Glenfiddich	Malt	3,50	5,90

◆ Longdrinks ◆

Hugo (Sekt & Minze & Holunderbluetensirup)	5,50
Batida Kirsch	4,90
Campari³ Orange / Soda / Lemon²	4,90
Gin Tonic^{2m} m. Gordon's	5,50
Gin Tonic^{2m} m. Bombay Sapphire	6,80
Gin Tonic^{2m} m. Hendrick's	7,80
Wodka Orange/ Lemon²	4,90
Whisky Cola¹ mit Ballantines	4,90
Rhabarbersaft mit Wodka	4,90
Pernod Cola¹/ Lemon²	5,40
Tequila Sunrise³	5,40
Southern Ginger	5,40
Bloody Mary Tomatensaft, Wodka ...	5,40
Cuba Libre^{1,3} Coca Cola, Havana Club	5,40
 Verschiedene <u>Sours</u> nach Angebot	 ab 6,50

◆ Cocktails ab 18 Uhr ◆

Caipirinha	Limette, Zuckerrohrschnaps	5,90
Caipiroska	Limette, Wodka	5,90
Mojito	frische Minze, Zuckerrohrschnaps	5,90

weitere Cocktails auf Anfrage

* * *

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.

◆ Flaschenweine 0,75 L ◆

■ weiß

- Vegaval Plata Verdejo DO, Valdepenas-Spanien 16,50**
Bodegas Miguel Calatayud 2014
*Die Rebsorte Verdejo, eine der besten Spaniens:
verführerische Fruchtigkeit, Frische ,gute Ausgewogenheit.*
- Riesling Kabinett Haardter Herrenletten, Pfalz 21,00**
Winzergenossenschaft Weinbiet 2015
*trocken, rassig frisch, mit perfekt eingebundener Säure,
etwas mineralisch, feinfruchtig, rund ,saftig, Obst -Aromen*
- Sauvignon Blanc QbA, Pfalz 21,50**
Winzergenossenschaft Weinbiet 2015
*trocken, sehr fruchtig kräuterige Fülle,
ausgeprägte Mineralität*
- Weisser Burgunder Rheinhessen 23,50**
Johann Geil Erben 2016
*saftig, fruchtig, weich , angenehm trocken,
ausgeprägte Cremigkeit, gute Würze und Frische*
- Sancerre AC "Les Baronnes" 27,50**
Henri Bourgeois, Chavignol/Fankr.,
trocken, mineralisch, fein, fitnessreich
- Graves AOC, Frankreich, Bordeaux, weiß ! 36,00**
Domaine de la Mette 2014
*trocken , fruchtbetont, strukturreich, mit zartem Schmelz
mit Noten von Veilchen, Zimt, Lakritz. etwas Tannin*
- Chablis AOC Chablis/Frankr. 37,50**
La Chablisienne 2013
mineralisch, rassig, feingliedrig, trocken, zarte Säure.

◆ Flaschenweine 0,75 L ◆

■ rot

Rioja Mesa Mayor Tempranillo DOC, Spanien 15,50
Bodegas Covila 2015

trocken, sehr harmonisch und intensiv. Kirsch- und reife Beerenaromen

Montepulciano d`Abruzzo DOP, Umbrien-Italien 16,00
Azienda Vedovato 2014

trocken, ausgewogen, weich, kraftvoll, aber nicht zu schwer. schöne Fruchtaromen

Cotes du Rhone AC Les Charmilles, Frankreich 21,00
Brotte 2014

trocken, fein, weich, bekömmlich, leicht

Mala Vida, Spanien- Valencia 24,00
Bodegas Antonio Arraez 2014

trocken, Aromen roter Früchte, mit balsamischen Noten aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo und Monastrell. 8 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche

Salice Salentino 24,00
Torrevento, Corato, Apulien/Ital.

trocken, voll, feurig, reif-fruchtig, intensiv

Graves Château Prieure-les-tours AOC, Bordeaux 34,00
Domaine de la Mette 2014

trocken, mittelschwerer Körper, feine fruchtbetonte Aromen wie schwarze Beerenfrüchte

■ rosé

Terres D`Orb rosé Vin de Pays, Südfrankreich 17,00
Cave de Roquebrun 2014

Ausgeglichener, bukettreicher und dunkler Roséwein mit roten Beeren Aromen

Sarria Rosado DO , Navarra-Spanien 19,80
Bodegas Sarria 2015

frisch, mild und süffig, angenehm trocken, Aroma mit Nuancen von Waldbeeren, Erdbeeren und Fenchel.