



**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-, hausgebeiztem Lachs, Käsesorten, Antipastigemüsen, Salate, Vanillequark, Obstsalat, Müsli, Marmelade, Honig, Nutella, Rühreier, Würstchen, Bio-Rührei, Crepes und anderen warmen Speisen, div. Brotsorten ... .. sowie Orangensaft

*pro Person* € 11,90

**Reservierung empfohlen!**

**Frühstück Mo-Sa 10.00 bis 17.00**  
*Sonn- und feiertags n u r Büffet bis 14.30 Uhr*

<b>Croissant</b> <i>oder</i> <b>Rosinenbrötchen</b> mit Butter & hausgemachter Marmelade	1,70
<b>B a g e l</b> mit Frischkäse oder Kräuterquark	2,70
...mit Frischkäse & hausgem. Marmelade	3,70
...mit Frischkäse & ital. Salami oder Parmaschinken	3,70
...mit Avocadomousse	4,20
...mit Frischkäse & gebeiztem Lachs	4,90
<b>O b s t s a l a t</b> mit Bourbon-Vanille-Quark	4,20
<b>Bio - M ü s l i</b> mit Honig, Obst, Vanillequark <i>oder</i> Joghurt	4,70
<b>V e g a n e s B i r c h e r M ü s l i</b> mit Obst, Mandelmilch und Chia-Samen	5,70
<b>B a g u e t t e</b>	
- 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 Schafskäse ( Feta Art) ,Tomaten, Oliven	3,70
mit it. Salami oder Parmaschinken	3,70
mit hausgebeiztem Lachs	4,90
2 Stück <b>Pancakes</b> mit Buttermilch gemacht, dazu Ahornsirup & Obstsalat	5,90

<b>Rührei</b> von drei Bio-Eiern „natur“		5,70
mit Schinken <u>und/oder</u> Champignons		5,90
mit Oliven, Hirtenkäse, Knoblauchwurst, Peperoni		6,50
Je weils mit Toast und Butter		
<b>Süßes Frühstück</b> hausgem. Marmelade, Honig, Obst, Rosinenbrötchen & Croissant		4,80
<b>Kleines Frühstück</b> <b>wahlweise</b> nur mit Käse <u>oder</u> mit Emmentaler, Putenbrust, sowie Marmelade, Obst & Brotkorb		5,30
<b>Käsefrühstück</b> 5 Sorten Käse, Marmelade**, Obst & Brotkorb		8,30
<b>Vegetarisches Frühstück</b> hausgem. Gemüse-Pastete, 3 Sorten Käse, Obstsalat mit Vanillequark, Marmelade**, Gurke, Tomate, Oliven, Kräuterschmand <u>oder</u> Joghurt, Butter <u>oder</u> Margarine, Brotkorb		7,90
<b>Veganes Frühstück</b> klein 5,90 / groß 7,90 Schwarze Bohnen-Mousse , Avocado-Dip, Obstsalat, Marmelade**, Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Rucolapesto, Müsli mit Mandelmilch, Margarine, Brotkorb > <u>auf Wunsch</u> mit Orangensaft (0,1 l) + 1,00		
<b>Lachsfrühstück</b> - Bio-Rührei und hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Toast		8,80
<b>Italienisches Frühstück</b> Parmaschinken, ital. Salami, Mortadella, Coppa Mozzarella, Gorgonzola, Obst & Brotkorb		8,80
<b>Englisches Frühstück</b> Rührei°, Bratwürstchen, gebackene Bohnen in Tomatensoße, gebratenem Speck, Toast und Butter		8,80
<b>Frühstück "Rix"</b> mit Parmaschinken, ital. Salami, Putenbrust, Lachs, Mozzarella, Emmentaler, gekochtes Bio-Ei°, Honig, Marmelade**, Baguette, Vollkornbrötchen sowie Kaffee oder Cappuccino und Gl. Sekt (0,1 l) / Pers.	f. 1 Pers. f. 2 Pers.	12,80 22,80
<b>Extras</b>		
Honig, Marmelade, Butter	je	-,50
Portion Brötchen , Baguette	je	-,80
gekochtes Bio-Ei		1,50
Portion Wurst, Käse, Schinken	je	2,00
Portion Lachs, Parmaschinken	je	2,80

\*\* unsere hausgemachte Marmelade auch im Außer-Haus-Verkauf

## Speisen ab mittags / auch auf der Tafel !

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

### ● Kleine & Vorspeisen

**Ungarische Gulaschsuppe** 5,50

**vegan** **Bruschetta** - Fünf Scheiben vom Baguette aus dem Ofen  
... mit Tomaten und frischem Basilikum, 4,20  
... und zusätzlich mit Mozzarella gratiniert 4,90

**vegan** **Mexikanische Tortilla-Chips**  
... mit Chilisoße 4,00 / ... mit Avocado-Dip 4,00  
... mit *beiden* 5,50 / ... mit Käse überbacken + 0,50

**Caprese** - Tomaten und Mozzarella 5,80  
*oder Büffel- Mozzarella*, dazu frischer Basilikum 7,80

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

### ■ Salate

**Rix-Salat\*\*** – Blattsalate, ½ Avocado, pochiertes Ei  
gebrat. Pilze, Tomaten, Schafskäse u. Butter-Croutons 9,50

**Rote Bete** und Blattsalate, dazu Äpfel, Gorgonzola, kandierte  
Walnüsse, gebrat. Champignons, Cherry-Tomaten 9,00

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

...mit \* Himbeer-Olivenöl-Vinaigrette bzw. \*\* Walnußöl-Balsamico-Dressing

**special** **mo-fr 12 -15 Uhr Tagesmenu 9,80** incl Espresso .  
kleine Version *von Vor- und Hauptspeise* nach Ihrer Wahl !

### ■ Hauptgerichte

**Ofenkartoffel** mit Kräuter-Crème-Fraîche & Salat 7,80

**Kräuter-Spätzle** m. Schmorzwiebeln und Bergkäse 9,00  
.. sowie m. Champignons 10,50  
.. *und / oder* geräucherter Putenbrust 10,50  
.... *jeweils serviert mit kleinem Salat*

**vegan** Hausgemachte **Falafel** mit Auberginensalat,  
Sesamsoße, Humus & Salat 8,90

**Rigatoni** mit hausgem. Rucola-Pesto, Gemüse & Parmesan 8,90  
.. wahlweise mit Streifen vom **Rumpsteak** 10,90

**Wiener Schnitzel** vom Kalb mit Bratkartoffeln 16,80  
oder Pommes frites, Preiselbeeren & Salat

## ● Dessert

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße <i>oder</i> Vanilleeis	4,80
<b>Käseplatte</b> m. Brot und Butter	8,50

### ☺ ... nur für Kinder ☺

* Nudeln mit Tomatensoße	3,80
* Fischstäbchen m. Mayonnaise, Kartoffeln (od.Reis)	4,50
* Kleines Kalb-Schnitzel, paniert mit Pommes frites	8,50
* 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 für den Sommer

Eiskaffee <i>oder</i> Eisschokolade	3,50
Kaffee <i>oder</i> Schokolade, Vanilleeis, Sahne ..mit Aroma (Sorten: siehe „Heiße Tassen“)	3,80
..mit Amaretto <i>oder</i> Baileys	4,50
Eis-Flip Vanilleeis <i>oder</i> Schokoeis mit ... Orangen-, Bananen- <i>oder</i> Kirschsaff	3,00

## Kuchen und Torten

*auch hausgemacht / in der Vitrine*

Schoko-Muffin	Stück	1,70
Kuchen	Stück	2,80 – 3,80
Torte	Stück	3,30 – 4,30
Portion Sahne <sup>4</sup>		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 <sup>1</sup> , Tasse / Pott	2,10 /	2,90
1-L-Kanne Kaffee <sup>1</sup> (ca. 5-6 Tassen)		9,90
Espresso <sup>1</sup>	2,10	2,90
Espresso macchiato <sup>1</sup> (m.Schaum)	2,10	2,90
Caffè lungo <sup>1</sup> (verlängerter Espresso <sup>1</sup> )	2,30	
Cappuccino <sup>1</sup> / Einspanner <sup>1</sup> (m. Sahne)	2,50	
Latte macchiato <sup>1</sup> (Milch m. Espresso <sup>1</sup> )	2,70	
Caffè latte <sup>1</sup> (m.dopp.Espresso)	3,90	
Milchkaffee <sup>1</sup>	2,90	
Milchkaffee <sup>1</sup> "extra" (m.dopp. Espresso <sup>1</sup> )	4,30	
Schokolade, dunkel / weiß	2,50	3,50
Schokolade mit Sahne <sup>4</sup>	2,80	3,80
"Schokkaffee" (Espresso <sup>1</sup> , Schokolade., Sahne <sup>4</sup> )	3,30	
Heiße Milch . . . . . 1,80                      /      m. Honig . . . . .	2,30	

~ ~ ~ ~ ~  
 .. mit Aroma 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 frischer Minze	2,50
☞ Tee von Ingwer 2,50 /m. Holundersirup	3,00
☞ Roibosh-Latte	2,70
☞ Masala Chai mit Milch und Honig	3,50

● **Losere Tee im Kännchen m. Kandis**

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

● **heiße Spezialitäten mit Alkohol**

Caffè coretto <sup>1</sup> (verl. Espr. m. Grappa)	3,90
Caffè romaine <sup>1</sup> (verl. Espr. m. Sambuca)	3,90
Irish Coffee <sup>1</sup> (Kaffee, Ir. Whisky, Sahne <sup>4</sup> )	4,20
Kaffee "Rix" <sup>1</sup> (Kaffee, Brandy, Sahne <sup>4</sup> )	3,50
Pharisäer <sup>1</sup> (Kaffee, Rum, Sahne <sup>4</sup> )	3,90
Russische Schokolade (m. Vodka, Sahne <sup>4</sup> )	3,90
Lumumba (Schokolade, Rum, Sahne <sup>4</sup> )	3,90
Ital. Schokolade (m. Amaretto, Sahne <sup>4</sup> )	3,50
Heiße Milch m. Amaretto o. Baileys	3,30
Latte macchiato <sup>1</sup> m. Amaretto o. Baileys	4,20
Schwarzer Tee mit Rum	3,90
Grog (mit 4 cl Rum)	3,50
Glühwein, <i>wenn's echt kalt ist...</i>	2,50
Glühwein m. Amaretto o. Rum	3,50
👉 BERLINER WINTER (Apfel-Wodka-Punsch)	3,50

**Erfrischungsgetränke**

● <b><u>Mineralwasser</u></b>	0,2 l	0,4 l
Gerolsteiner classic / still*	1,90	2,90
Gerolsteiner classic / still*	Flasche 0,75 l	..... 4,90
* still = ohne Kohlensäure		

● <b><u>Limonaden</u></b>		
Coca Cola <sup>1,3</sup> / light <sup>1,3</sup> / zero <sup>1,3</sup>	2,30	3,30
Fanta <sup>3,5,6</sup>	2,30	3,30
"Spezi" <sup>1,3,5,6</sup>	2,30	3,30
Zitronenlimonade	2,30	3,30
Faßbrause	2,30	3,30
Bitter Lemon <sup>2</sup> / Ginger Ale / Tonic Water <sup>2</sup>	2,30	3,50
Holunder-Schorle v. Bio-Sirup	2,30	3,50
Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,50
Bionade <i>Holunder, Ingwer-Orange, Litschi, Kräuter</i>	Fl. 0,33 l	2,90
Club Mate	Fl. 0,33 l	2,90

## Säfte und Saftschorlen

	je	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Apfelsaft, naturtrüb	je	2,50	3,50
Orangensaft, Kirschfruchtsaftgetr., naturtrüb, Bananennektar, Maracujanektar, Tomatensaft, Cranberrynektar, Grapefruitsaft, Rhabarbersaft			
<i>bis 17.00 : <u>frisch gepresst</u></i>			
von Orange, Apfel, Karotte, Kiwi-Apfel		0,1 l . 2,00	0,2 l 3,50

## B i e r e

<b>● <u>vom Faß</u></b>		<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>
Veltins		2,90	3,50
Böhmisches Schwarzbier		2,90	3,50
<b>ROLLBERG</b> das Neuköllner Bier, ungefiltert & bio			
hell oder rot		0,3 l	0,5 l
		3,20	4,20
<b>● <u>Bier-Mix</u></b>		<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>
"Alster" Pils mit Fanta <sup>3,5,6</sup>		2,90	3,50
"Gespritztes" Pils m. Faßbrause		2,90	3,50
"Radler" Pils m. Zitronenlimo		2,90	3,50
"Diesel" Pils mit Cola <sup>1,3</sup>		2,90	3,50
... jeweils auch mit Clausthaler alk.frei			3,50
<b>● <u>Flaschenbiere</u></b>			
Beck`s klassisch / lemon / alkoholfrei		0,33 l	2,90
Quartiermeister, das „soziale“ Bier		0,33 l	2,90
<b>neu</b> B R L O Craft Beer/ Pale Ale ( <i>Einführungspreis</i> )		0,33 l	3,20
Schneider Kristallweizen		0,5 l	3,90
Schneider Hefeweizen hell / dunkel / alk.frei		0,5 l	3,90
Clausthaler "extraherb" alkoholfrei		0,33 l	2,70
Berliner Weiße mit Schuß rot <sup>3</sup> / grün <sup>3</sup>		0,33 l	3,30

### *Übrigens:*

Familien-, Betriebs-, andere **Feste & Feiern:**  
*wir erstellen **Ihr Buffet**, hier im Cafe Rix  
 o d e r bei Ihnen in der Firma, zu Hause, ... !*

**Fragen Sie nach unserem Angebot hier oder  
 Tel. 030 / 686 90 20 oder [info@caferix.de](mailto:info@caferix.de)**



## Flaschenweine 0,75 L

### ● w e i ß

- Vegaval Plata Verdejo DO**, Valdepenas-Spanien 18,50  
**Bodegas Miguel Calatayud 2014**  
*Die Rebsorte Verdejo, eine der besten Spaniens:  
verführerische Fruchtigkeit, Frische ,gute Ausgewogenheit.*
- Riesling Kabinett Haardt 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"** 29,00  
**Henri Bourgeois, Chavignol/Fankr.,**  
*trocken, mineralisch, fein, finessenreich*
- 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. 33,50  
**La Chablisienne 2013**  
*mineralisch, rassig, feingliedrig, trocken, zarte Säure.*
- Mala Vida**, Spanien- Valencia 24,00  
**Bodegas Antonio Arraez 2014**  
*von Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Monastrell.  
mit Aromen von roten Früchten und balsamischen Noten.  
sehr frisch und wohltuend lang  
Der Wein für das "Gute im schlechten Leben".*



## Flaschenweine 0,75 L

### ● rot

- Rioja Mesa Mayor Tempranillo DOC**, Spanien 18,50  
**Bodegas Covila 2015**  
*trocken, sehr harmonisch und intensiv. Kirsch- und reife Beerenaromen*
- Nero D`Avola Terre Normanne IGT**, Sizilien / Italien 19,00  
**Vedovato 2016**  
*Fast schwarz im Glas. Duft von Tabak, Cassis, Beerenlikör dunkler Schokolade. Kräftig, beerig, saftig am Gaumen. Körperreich.*
- Cotes du Rhone AC Les Charmilles**, Frankreich 21,00  
**Brotte 2014** *trocken, fein, weich, bekömmlich, leicht*
- Dornfelder QbA Gimmeldinger Meerspinne**, Pfalz 22,00  
**WG Weinbiet 2014**  
*vollmundig, weich, dichter Körper, trocken, betonte Beerenfrüchte wie Brombeeren und Johannisbeeren*
- Mala Vida**, Spanien- Valencia 24,00  
**Bodegas Antonio Arraez 2014**  
*trocken, Aromen roter Früchte, aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo und Monastrell. 8 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche*
- Graves Château Priere-les-tours AOC**, Bordeaux 34,00  
**Domaine de la Mette 2014**  
*trocken, mittelschwerer Körper, feine fruchtbetonte Aromen wie schwarze Beerenfrüchte*
- Estate Malbec, Argentinien 2016** 26,00  
*intensive Aromen von Kirschen und Wildblumen. sowie Noten von Kaffee, Schokolade, Vanille hinzu., weich, samtig, vollmundig und saftig im Nachklang*

### ● rosé

- Malbec Rosé L`Instant Côtes du Lot IGP** 22,00  
**Cahors – Frankreich / Chateau Vincens, 2017**  
*feinfruchtiger, frischer Rosé Demi-Sec produziert, opulente Frucht v.a. Erdbeeraromatik bei gleichzeitiger Eleganz*
- Sarria Rosado DO**, Navarra-Spanien 19,80  
**Bodegas Sarria 2015**  
*frisch, mild und süffig, angenehm trocken, Aroma*

## Offene Weine

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

## S e k t und C h a m p a g n e r

<b>De Perriere Blanc de Blancs Brut</b> <i>von Chardonnay, Ugni Blanc, Colombard</i>	Gl.	0,1 l	3,30
<b>Frankr., trocken, frisch, elegant</b>	Fl.	0,75 l	19,50
<b>Cremant Brut, Domain de Moulin</b> Elsass., trocken, fein	Fl.	0,75 l	32,00
<b>C h a m p a g n e r</b>			
<b>Autréau de Champillon</b> , brut	Fl	0,2 l	19,50
<b>Gosset Domaine de Moulin de Dusenbach</b> , brut	Fl	0,7 l	69,00

## Aperitifs

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

## Liköre

2 cl   4 cl

Berliner Luft	2,50	4,00
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

2 cl   4 cl

Jägermeister	2,80	4,60
Fernet branca / Branca menta	2,80	4,60
Ramazzotti / 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

2 cl   4 cl

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: Williams Birne / Pflaume / Kirsch	3,20	5,40

<b>A n i s</b>		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
----------------	--	-------------	-------------

Ouzo 12		2,80	4,60
Sambuca Molinari		2,80	4,60
Pernod mit Eiswasser serviert		3,20	5,40

<b>W h i s k ( e ) y s</b>		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
----------------------------	--	-------------	-------------

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

<b>Longdrinks ... mit 4 cl Alc.</b>	
-------------------------------------	--

Hugo (Sekt & Minze & Holunderbluetensirup)		5,50
Batida Kirsch		5,00
Campari <sup>3</sup> Orange / Soda / Lemon <sup>2</sup>		5,50
Gin Tonic <sup>2m</sup> m. Gordon's		5,50
Gin Tonic <sup>2m</sup> m. Bombay Sapphire		7,00
Gin Tonic <sup>2m</sup> m. Hendrick's		7,80
Wodka Orange/ Lemon <sup>2</sup>		5,00
Whisky Cola <sup>1</sup> mit Bourbon		6,50
Rhabarbersaft mit Wodka		5,50
Tequila Sunrise <sup>3</sup>		6,00
Southern Ginger		5,50
Bloody Mary Tomatensaft, Wodka ...		5,50
Moscow Mule		6,00
Cuba Libre <sup>1,3</sup> Coca Cola, Pampero		6,50
Whisky Sour , Amaretto Sour		7,00

<b>Cocktails m. 6 cl Alc. / ab 18:00</b>	
--	--

Caipirinha	Limette, Zuckerrohrschnaps	6,50
Caipiroska	Limette, Wodka	6,50
Mojito	frische Minze, Zuckerrohrschnaps	6,50

**weitere Cocktails auf Anfrage**

\* \* \*

Erklärungspflichtige Zusätze:

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1. enthält Coffein    | 5. mit Khonservierungsstoff |
| 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.**