

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, vegane Pasten Würstchen, Bio-Rührei, Crepes, div. Gemüse, warmen Speisen, div. Brotsorten sowie Orangensaft

pro Person € 11,90

Reservierung empfohlen!

Frühstück Mo-Sa 10.00 bis 16.00
Sonn- und feiertags nur Büffet bis 14.30 Uhr

Croissant (<i>Vegan</i>) mit Butter oder Margarine & hausgemachter Marmelade	1,90
Vollkorn- B a g e l mit Frischkäse oder Kräuterquark	2,70
...mit Frischkäse & hausgem. Marmelade	3,70
...mit Avocadomousse	4,20
...mit frischer Avocado, Tomate, gegrillter Aubergine	4,90
...mit Frischkäse & gebeiztem Lachs und Meerrettich	4,90
Obstsalat mit Bourbon-Vanille-Quark	4,20
Bio - Müsli mit Honig, Obst, Vanillequark oder Joghurt	4,70
<i>Vegan</i>es Müsli Bircher Art mit Obst, Hafermilch und Chia-Samen	5,70
Baguette	
- auf Wunsch auch gebacken aus dem Ofen -	
mit Brie oder Emmentaler	3,50
mit Mozzarella und Tomaten	3,70
mit Schafskäse, Tomaten, Oliven	3,70
mit Parmaschinken	4,70
mit hausgebeiztem Lachs	4,90
mit frischer Avocado, Tomate, gegrillter Aubergine	4,90
Pancakes mit Buttermilch zubereitet, dazu Ahornsirup & <i>Obst / Beeren und Banane</i>	5,90

Rührei von drei Bio-Eiern „natur“	5,70
mit Schinken <u>und/oder</u> Champignons	5,90
mit Oliven, Hirtenkäse, Knoblauchwurst, Peperoni	6,50
Jeweils mit Toast und Butter	

Spiegeleier von zwei Bio-Eiern, ½ Avocado, gegrillte Aubergine, Marmelade**, Butter, Brotkorb	7,80
--	------

Süßes Frühstück hausgem. Marmelade, Honig, Obst, Brötchen & Croissant	5,80
--	------

Kleines Frühstück <i>wahlweise</i> nur mit Käse <u>oder</u> mit Emmentaler, Putenbrust, sowie Marmelade, Obst & Brotkorb	5,30
---	------

Käsefrühstück 5 Sorten Käse, Rohkostgemüse, Marmelade**, Obst & Brotkorb	8,30
---	------

Vegetarisches Frühstück Olivencreme, getrockn. Tomaten, 3 Sorten Käse, Obstsalat mit Vanillequark, Marmelade**, Gurke, Tomate, Oliven, Kräuterschmand <u>oder</u> Joghurt, Butter <u>oder</u> Margarine, Brotkorb	8,30
--	------

<i>Vegan</i>es Frühstück klein 6,30 / groß 8,30	8,30
Olivencreme, frische Avocado, Obstsalat, Marmelade**, Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Humus, Müsli mit Hafermilch, Margarine, Brotkorb	

Lachsfrühstück - Bio-Rührei und hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Toast	8,80
---	------

Englisches Frühstück 2 Spiegeleier, Bratwürstchen, Grill-Tomate, gebackene Bohnen in Tomatensoße, gebratenem Speck, Toast und Butter	8,80
---	------

Frühstück "Rix" f. 1 Pers. 12,80	12,80
mit Parmaschinken, ital. Salami, Putenbrust, f. 2 Pers. 22,80	22,80
Lachs, Mozzarella, Emmentaler, Obst, Rohkost, gekochtes Bio-Ei°, Honig, Marmelade**, Obstsalat mit Vanillequark Baguette, Vollkornbrötchen	
sowie Kaffee oder Cappuccino und Gl. Sekt (0,1 l) / Pers.	

Extras Honig, Marmelade, Butter	je -,50
Brotkorb	1,80
gekochtes Bio-Ei	1,00
Portion Wurst, Käse, Schinken	je 2,00
Portion Lachs, Parmaschinken	je 2,80

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

Speisen ab 12:00 (So ab 14:00) / auch auf der Tafel !

■ Kleine & Vorspeisen

Fischsuppe nach Art des Hauses mit Knoblauchbrot 6,00

Bruschetta - Fünf Scheiben vom Baguette aus dem Ofen
mit Cherry-Tomaten & Basilikum **4,20** / mit Mozzarella gratiniert **4,90**

Caprese - Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum 5,80
oder mit Büffel- Mozzarella, m. Antipasti 7,80

vegan hausgem. **Humus** (Kichererbsenpüree m. Sesammus) 6,50
m. Oliven, Peperoni, Tomaten , dazu Knoblauchbrot

Hausgem. Pommes frites mit Aioli 5,50

■ Salate

Rix-Salat – Blattsalate, ½ Avocado, Radischen, pochirtes Ei
gebrat. Pilze, Tomaten, Schafskäse 9,80

Rote-Bete-Salat , Blattsalate, kandierte Walnüsse,
Cherry-Tomaten & geschmorte Gelbe Bete 9,00

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

Hähnchen-Spieße mit Erdnusssoße und Cherrytomaten
und gemischten Blattsalate 9,00

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

■ Hauptgerichte

Ofenkartoffel mit Kräuter-Crème-Fraîche & Salatbouquet 8,20

Kräuter-Spätzle m. Schmorzwiebeln und Bergkäse gratiniert 9,00
.. sowie m. Champignons 10,50
.. und / oder Hähnchenbrust 11,50
... jeweils m. kl. Salat

Hausgem. **Falafel** mit Auberginensalat,
Humus, Joghurt- Tahin-Dip & Salat 9,50

vegan Geschmorte Gelbe Bete m. gebackenen Süßkartoffen auf
Orangen-Maracujasoße, dazu Rote-Bete-Gnocchi 10,80

Tagliatelle mit Streifen vom **Rumpsteak**, Gemüse & Parmesan 11,50

Entrecôte 220g / medium dazu Kräuterbutter,
Ofenkartoffel m. Kräuter-Crème-Fraîche & Salat 16,80

Wiener Schnitzel vom Kalb m. lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren oder hausgem. Pommes frites, & Salat 17,80

■ Dessert

Hausgem. **Apfelstrudel** mit Vanillesoße oder Vanilleeis 4,80

Käseplatte von vier Sorten Käse , Trauben und Oliven
m. Brot und Butter 8,50

☺ ... nur für Kinder ☺

* Nudeln mit Tomatensoße 3,80
* Fischstäbchen m. Mayonnaise, Kartoffeln 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

Nuß-Becher Schokoladen- und Vanilleeis
mit Nüssen, Mandeln und Sahne 5,50
...auf Wunsch auch mit Amaretto 6,90

■ Drinks für den Sommer

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- oder Kirschsaff

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 ⁴		0,50

* * * * *

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

Hafer- oder 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	2,90
Espresso macchiato ¹ (m.Schaum)	2,10	2,90
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 **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

■ Loser Tee im Kännchen m. Kandis

Frühlings-Darjeeling	3,90
First Flush, FTGFOP / lieblich., zart, blumig	
Assam	3,90
Second Flush, GBOP / würzig, kernig	
Earl Grey, Darjeeling	3,90
Second Flush, FTGFOP / m. Bergamotte	
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 coretto ¹ (verl. Espr. m. Grappa)	3,90
Caffè romaine ¹ (verl. Espr. m. Sambuca)	3,90
Irish Coffee ¹ (Kaffee, Ir.Whisky, Sahne ⁴)	4,20
Kaffee "Rix" ¹ (Kaffee, Brandy, Sahne ⁴)	3,50
Pharisäer ¹ (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 macchiato ¹ 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 d e r Rum	3,50
👉 BERLINER WINTER (Apfel-Wodka-Punsch)	3,50

Erfrischungsgetränke

■ Mineralwasser

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

■ Limonaden

Coca Cola ^{1,3} / zero ^{1,3}	2,30	3,30
Fanta ^{3,5,6}	2,30	3,30
"Spezi" ^{1,3,5,6}	2,30	3,30
Zitronenlimonade	2,30	3,30
Faßbrause	2,30	3,30
Bitter Lemon ² / Ginger Ale / Tonic Water ²	2,30	3,50
Holunder-Schorle v. Bio-Sirup	2,30	3,50
Malztrunk	Fl. 0,33 l	2,50
Bionade Holunder, Ingwer-Orange, Litschi, Kräuter	Fl. 0,33 l	2,90
Club Mate	Fl. 0,33 l	2,90

Säfte und Saftchorlen

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

Biere

■ vom Faß

	0,3 l	0,4 l
Veltins	2,90	3,50
Böhmisches Schwarzbier	2,90	3,50

ROLLBERG	0,3 l	0,5 l
das Neuköllner Bier, ungefiltert & bio hell oder rot	3,20	4,20

■ Bier-Mix

	0,3 l	0,4 l
"Alster" Pils mit Fanta ^{3,5,6}	2,90	3,50
"Gespritztes" Pils m. Faßbrause	2,90	3,50
"Radler" Pils m. Zitronenlimo	2,90	3,50
"Diesel" Pils mit Cola ^{1,3}	2,90	3,50
... jeweils auch mit Clausthaler alk.frei		3,50

■ Flaschenbiere

Beck's klassisch / lemon / alkoholfrei	0,33 l	2,90
Quartiermeister, das „soziale“ Bier	0,33 l	2,90
neu B R L O Craft Beer/ Pale Ale	0,33 l	3,50
Schneider Kristallweizen	0,5 l	3,90
Schneider Hefeweizen hell / dunkel / alk.frei	0,5 l	3,90
Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei/ bio	0,33 l	2,70
Berliner Weiße mit Schuß rot ² / grün ³	0,33 l	3,30

Übrigens:

Familien-, Betriebs-, andere Feste & Feiern:
wir erstellen **Ihr Buffet**, hier im Cafe Rix

Fragen Sie nach unserem Angebot hier oder
Tel. 030 / 686 90 20 oder info@caferix.de



Offene Weine

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

Sekt und Champagner

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

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 Priure-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

Flaschenweine 0,75 L■ weiß

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 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" 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".*

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	5,50
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	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
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

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

Anis

2 cl 4 cl

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

Whisk(e)ys

2 cl 4 cl

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

Londrinks m. 4 cl Alc. & Cocktails m. 6 cl Alc

ab 18:00

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