

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 (auch Vegan) mit Butter oder Margarine & hausgemachter Marmelade	2,20
Vollkorn- B a g e l	
...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 <i>oder</i> Joghurt	4,70
Pancakes mit Buttermilch zubereitet, dazu Ahornsirup und Banane sowie Mascarpone mit Beeren	7,90
Rührei von drei Bio-Eiern „natur“	5,70
mit Schinken <u>und/oder</u> Champignons	5,90
mit Oliven, Hirtenkäse, Knoblauchwurst, Peperoni	6,50
J e w e i l s mit Toast und Butter	
Spiegeleier von zwei Bio-Eiern, ½ Avocado, gegrillte Aubergine, Marmelade**, Butter, Brotkorb	7,80

Kleines Frühstück **wahlweise** nur mit Käse *oder* mit Emmentaler, Putenbrust, sowie Marmelade, Obst & Brotkorb 5,30

Käsefrühstück div. Sorten Käse, Rohkostgemüse, Marmelade**, Obst & Brotkorb 8,30

Tunesisches Frühstück 8,30
Champignon-Omelett von 2 Bio Eiern, Schafskäse, getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, gebratene Peperoni, dazu Olivenöl mit Honig angerührt, Baguette

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

Veganes Frühstück *klein* 6,30 / *groß* 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 9,30

Englisches Frühstück 9,30
2 Spiegeleier, Bratwürstchen, Grill-Tomate, gebackene Bohnen in Tomatensoße, gebratenem Speck, Toast und Butter

Frühstück "Rix" f. 1 Pers. 12,80
mit Parmaschinken, ital. Salami, Putenbrust, f. 2 Pers. 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

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

■ Kleine & Vorspeisen

Gulaschsuppe ungarische Art 5,50

Bruschetta - Fünf Scheiben vom Baguette aus dem Ofen
mit Cherry-Tomaten & Basilikum **4,90** / mit Mozzarella gratiniert **5,90**

Caprese 1 - Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum 5,80

Caprese 2 - Tomaten, **Büffel-Mozzarella**, fr. Basilikum, Antipasti 8,80

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, pochiertes Bio-Ei
gebrat. Pilze, Tomaten, Schafskäse 9,80

Tartar von Rote Bete, Blattsalate, Äpfel, kandierte Walnüsse,
Cherry-Tomaten & Gorgonzola 9,50

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

Gebratene Hähnchen-Filets, gemischte Blattsalate, Tomaten,
Mozzarella, gebratene Champions, frische Ananas 9,80

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

■ Hauptgerichte

Kräuter Crêpe gefüllt mit Gemüsestreifen, dazu gebratene Pilze
auf Paprika-Oliven-Soße, kleine Kartoffeln 9,00

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

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

vegan Geschmorte gelbe und rote Bete, Hokkaido Kürbis, dazu
Austernpilze, geback. Süßkartoffen auf Brunnenkressesoße 10,80

Tagliatelle m. Streifen v. **Rumpsteak**, Champignons, Parmesan 12,50

Norweg. **Lachsfilet** mir frischem Blattspinat und
hausgem. Pommes frites mit Aioli 16,50

Wiener Schnitzel v. Kalb m. lauwarmen Kartoffel-Rote-Betesalat, Preiselbeeren oder hausgem. Pommes frites, *sowie mit Salat* 17,80

Entrecôte 200g / medium dazu Kräuterbutter,
hausgem. Pommes frites mit Aioli & Salat 17,80

■ Dessert

Hausgem. **Apfelstrudel** mit Vanillesoße und Vanilleeis 5,50

Käseplatte von vier Sorten Käse, Trauben und Oliven
m. Brot und Butter 9,50

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 3,80

Eis-Flip Vanilleeis oder Schokoeis mit ...
Orangen-, Bananen- oder Kirschsafte 3,50

Kuchen und Torten

auch hausgemacht / in der Vitrine

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

Heiße Tassen

Kaffees auch **koffeinfrei** erhältlich

Alle milchhaltigen Heißgetränke von **Bio-Milch** und sind .. 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)	2,30	3,30
Caffè lungo ¹ (verlängerter Espresso ¹)	2,30	
Cappuccino ¹ / Einspanner ¹ (m. Sahne)	3,00	
Latte macchiato ¹ (Milch m. Espresso ¹)	3,50	
Caffè latte ¹ (m.dopp.Espresso)	4,50	
Milchkaffee ¹	3,50	
Milchkaffee ¹ "extra" (m.dopp. Espresso ¹)	4,50	
Schokolade, dunkel	3,00	3,50
Schokolade mit Sahne ⁴	3,50	4,00
"Schokkaffee" (Espresso ¹ ,Schokolade.,Sahne ⁴)	3,80	
Heiße Milch 2,00 / m. Honig	2,50	

■ Tee im Glas

Darjeeling, Ceylon, Earl Grey, Grüner Tee	2,10
Kräuter, Pfefferminze, Kamille	2,10
Früchtetee, Waldbeere, Roibosh-Vanille, Hagebutte	2,10
Tee von frischer Minze	2,50
Tee von Ingwer 2,50 /m. Holundersirup	3,00
Frischer Thymian-Zitronen Tee	3,00
Masala Chai mit Milch und Honig	3,50

■ Loser Tee im Kännchen m. Kandis

Frühlings-Darjeeling	4,20
First Flush, FTGFOP / lieblich., zart, blumig	
Assam	4,20
Second Flush, GBOP / würzig, kernig	
Earl Grey, Darjeeling	4,20
Second Flush, FTGFOP / m. Bergamotte	
Japan Sencha m. Blüten	4,20
Sommer, grüner Tee / fein-fruchtig	
Jasmin, China-Tee mit Jasminblüten	4,20
Sommer, grüner Tee / lieblich, sanft, würzig	

Erfrischungsgetränke

■ Mineralwasser

	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

■ 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 <i>Holunder, Ingwer-Orange, Litschi, Kräuter</i>	Fl. 0,33 l	2,90
Club Mate	Fl. 0,33 l	2,90

Säfte und Saftschorlen

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft, naturtrüb	je 2,80	3,80
Orangensaft, Kirschfruchtsaftgetr., naturtrüb, Bananennektar, Maracujanektar, Tomatensaft, Cranberrynektar, Grapefruitsaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft		

bis 17.00

frisch gepresst Orange 0,1L 2,00 0,2 L 3,50

Biere

■ vom Faß

	0,3 l	0,4 l
Veltins	3,20	3,80
Böhmisches Schwarzbier	3,20	3,80

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

■ Bier-Mix

	0,3 l	0,4 l
"Alster" Pils mit Fanta ^{3,5,6}	3,20	3,80
"Gespritztes" Pils m. Faßbrause	3,20	3,80
"Radler" Pils m. Zitronenlimo	3,20	3,80
"Diesel" Pils mit Cola ^{1,3}	3,20	3,80
... jeweils auch mit Clausthaler alk.frei		3,80

■ Flaschenbiere

Beck's klassisch	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	3,70
Schneider Kristallweizen	0,5 l	4,20
Schneider Hefeweizen hell / dunkel / alk.frei	0,5 l	4,20
Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei/ bio	0,33 l	2,90
Berliner Weiße mit Schuß rot ³ / grün ³	0,33 l	3,50



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

■ weiß

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Trebbiano D'Abruzzo DOC, Ital., <i>trocken, leicht, harmonisch, feine Frucht</i>	2,80	4,70	9,70
Grüner Veltliner, Östr./Burgenld <i>trocken, fruchtig,</i>	3,00	5,20	10,50
Grauburgunder, Baden, <i>trocken, vollmundig, mineralisch</i>	3,00	5,20	10,50
Chardonnay Les Jamelles <i>trocken, fein, fruchtig</i>	3,30	5,70	11,80
Riesling „Joh. Geil“, Rheinhessen <i>trocken, frisch,</i>	3,00	5,20	10,50
Morio Muskat, Pfalz <i>lieblich, üppiges Bouquet</i>	3,00	5,20	10,50

■ rot

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Côtes du Rhône, Frkr., <i>trocken, vollmundig, weich</i>	3,00	5,20	10,50
Le Pavot, Frankr., biol. <i>trocken, würzig, gehaltvoll</i>	3,00	5,20	10,50
Montepulciano, Umbrien-Italien <i>trocken, ausgewogen, weich, kraftvoll</i>	3,00	5,20	10,50
Merlot Les Jamelles, Frkr., <i>trocken, üppiges Bouquet</i>	3,30	5,70	11,80
Rioja Mesa Mayor Tempranillo, Spanien <i>trocken, sehr harmonisch und intensiv.</i>	3,30	5,70	11,80

■ rosé

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Heitlinger Spätburgunder, Baden <i>trocken, üppig, frisch</i>	3,00	5,20	10,50

■ Weinschorle

mit Trebbiano oder Côtes du Rhône	4,00
-----------------------------------	------

■ Cidre, Bretagne, tr.

3,80

Sekt und Champagner

De Perriere Blanc de Blancs Brut

von Chardonnay, Ugni Blanc, Colombard	Gl.	0,1 l	3,50
Frankr., trocken, frisch, elegant	Fl.	0,75 l	21,00

Cremant Brut, Domain de Moulin

Elsass., trocken, fein	Fl.	0,75 l	32,00
------------------------	-----	--------	-------

Champagner

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 Prieure-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" 35,00
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.

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	6,00
Veneto Spritz	<i>(Aperol mit Weißwein)</i>	0,2 l	6,00

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
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
White Russian ...	5,50
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
2. enthält Chinin
3. mit Farbstoff
4. mit Stickstoffoxyd
5. mit Khonservierungsstoff
6. mit Antioxidationsmittel
7. mit Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro , incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.