

*Liebe Gäste, willkommen im RESTAURANT CAFE RIX
.. endlich nähern wir uns wieder den regulären Zeiten. Wir freuen uns,
Sie wieder mit gewohnter Qualität im Angebot und Service verwöhnen
zu können.*

Frühstück Mo-SO 10.00 bis 14.00

Croissant mit Butter oder Margarine & hausgemachter Marmelade	2,20
Vollkorn- B a g e l ...mit frischer Avocado, Tomate, gegrillter Aubergine ...mit Frischkäse & gebeiztem Lachs und Meerrettich	4,90 4,90
O b s t s a l a t mit Bourbon-Vanille-Quark	4,20
Pancakes mit Buttermilch zubereitet, dazu Ahornsirup und Banane sowie Mascarpone mit Beeren	7,90
R ü h r e i von drei Eiern „natur“ mit Putenbrust <u>und/oder</u> Champignons mit Oliven, Hirtenkäse, Knoblauchwurst, Peperoni J e w e i l s mit Toast und Butter	5,70 5,90 6,50
Spiegeleier von zwei Eiern, ½ Avocado, gegrillte Aubergine, Marmelade**, Butter, Brotkorb	7,80
Kleines Frühstück mit Emmentaler, Putenbrust, Marmelade, Obst & Brotkorb	5,80
Käsefrühstück div. Sorten Käse, Rohkostgemüse, Marmelade**, Obst & Brotkorb	8,30

Tunesisches Frühstück 8,30
Champignon-Omelett von 2 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

V e g a n e s Frühstück 8,30
Olivencreme, frische Avocado, Obstsalat, Marmelade**, Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Humus, Müsli mit Hafermilch, Margarine, Brotkorb

Lachsfrühstück - Rührei und hausgebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Toast 9,30

Frühstück "Rix" f. 1 Pers 12,80
mit Vitello tonnato, Roastbeef, Putenbrust, f. 2 Pers 22,80
Lachs, Mozzarella, Manchego, Obst, Rohkost, gekochtes 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 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

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)
m. Oliven, Peperoni, Tomaten , dazu Knoblauchbrot 6,50

Hausgem. Pommes frites mit Aioli 5,50

Salate

Rix-Salat – Blattsalate, ½ Avocado, pochiertes 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

Kalbsleber "Berliner Art", mit geschmorten Zwiebeln
und Apfel, dazu und Tomaten-Salatbouquet 15,80

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

Hauptgerichte

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 & Salat 9,50

Gnocchi mit Pesto von getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Rucola und Parmesan ,kl. Salat 9,20

Beyond Meat-Burger m. Meerrettich-Preiselbeercreme, Gurke,
Tomate, Blattsalat, dazu hausgemachte Pommes frites & Aioli 11,90

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

Tagliatelle mit gebratenen **Gambas** (ohne Schale),
Cherry-Tomaten, Knoblauch und Rucola 11,90

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

Wiener Schnitzel vom Kalb m. lauwarmen Kartoffelsalat 17,80
Preiselbeeren **oder** hausgem. Pommes frites, *sowie mit Salat*

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

Dessert

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

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

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

H e i ß e T a s s e n

Kaffees auch **koffeinfrei** 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)	2,30	3,30
Americano ¹ (Caffè lungo ¹)	2,30	
Cappuccino ¹ / Einspänner ¹ (m. Sahne)	3,00	
Flat White (Cappuccino m. dopp. Espresso ¹)		4,00
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,	3,00	4,00
Schokolade mit Sahne ⁴	3,50	4,50
"Schokkaffee" (Espresso ¹ ,Schokolade.,Sahne ⁴)	3,80	
Heiße Milch 2,00 / m. Honig	2,50	

Tee im Glas

Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee	2,10
Kräuter, Pfefferminze, Kamille	2,10
Waldbeere, Roibosh-Vanille,	2,10
Tee von f r i s c h e r 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

Erfrischungsgetränke / Soft Drinks

Mineralwasser

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

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 Saftchorlen

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

Biere

vom Faß

	0,3 l	0,4 l
Budweiser	3,20	3,80
Lübzer	3,20	3,80
ROLLBERG <i>das Neuköllner Bier, ungefiltert & bio</i>	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
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

Flaschenweine 0,75 L - rot -

Rioja Mesa Mayor Tempranillo DOC, Spanien 18,50
Bodegas Covila 2015
trocken, sehr harmonisch und intensiv. Kirsch- u.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, Brotte 2014 Frkr. 21,00
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 Eichen-Barriques

Graves Château Prioure-les-tours AOC, Bordeaux 34,00
Domaine de la Mette 2014
trocken, mittelschwer, feine frucht-Aromen wie schwarze Beerenfrüchte

Estate Malbec, Argentinien 2016 26,00
Aromen von Kirschen, Wildblumen. Sowie Noten von Kaffee, Schokolade ,Vanille/ weich ,samtig, vollmundig,saftig im Nachklang

Flaschenweine 0,75 L - 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 , Bodegas Sarria 2015 Spanien 19,80
frisch, mild und süffig, angenehm trocken

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.

Offene Weine

<u>w e i ß</u>	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
<u>r o t</u>	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 Temp. , Spanien <i>trocken, sehr harmonisch und intensiv.</i>	3,30	5,70	11,80
<u>r o s é</u>	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Heitlinger Spätburgunder , Baden <i>trocken, üppig, frisch</i>	3,00	5,20	10,50
Weinschorle		4,00	
mit Trebbiano <i>oder</i> Côtes du Rhône			
Cidre , Bretagne, tr.		3,80	

Sekt und Champagner

De Perriere Blanc de Blancs Brut <i>von Chardonnay, Ugni Blanc, Colombard</i>	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 <i>Gosset Domaine de Moulin de Dusenbach, brut</i>	Fl.	0,7 l	69,00

Longdrinks 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 ^{2 m.} m. Gordon's	5,50
Gin Tonic ^{2 m.} m. Bombay Sapphire/ Tanquerai	7,00
Gin Tonic ^{2 m.} 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	5,00
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

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
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

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	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

* * *

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.