

# LUNCH

Ab 12:00 Uhr  
bis 17.00 Uhr



## Pita hausgeräucherter Lachs 12

Hausgeräuchert/ Crème fraîche/ Gurke

## Pita Falafel ✓ 11

Sesampastensauce/ knuspriges Chili/ Granatapfel

## Pita Carpaccio 13

Hausgeräuchertes Kalbsentrecote/ Parmesan/Trüffel

## Pita mit gegrilltem Ziegenkäse ✓ 12

Rotes Zwiebelkompott/ Tomate/ Cashewnüsse/  
15 Monate gereifter Balsamico-Essig

## Rixx burger 15

+ **Portion Pommes mit Mayonnaise** 4

Hausgemachter Rindfleisch-Burger/  
Tomate/Gurke/unsere eigene Burgersauce/Cheddar

## Steak vom "Zeeuws" Kalb 25

Über Holzkohle gegrillt / Chimichurri / frische  
Pommes mit Mayonnaise / Salat

## Gegrilltes Lachsfilet Teriyaki 25

Japanische Lacksauce/frische Pommes/japanische  
Mayonnaise/Wasabi-Furikake/süßsaure Gurke/Salat

- - - - - Tosti's - - - - -

## Classic tosti 7

Schinken/ Käse/ Ketchup

## Tosti "Zeeuws" spek 9

Weich gekochter Speck/Käse/Chilisauce/knuspriges  
Chiliöl

## - - - - - SALATE (SERVIERT MIT BROT) - - - - -

## Ziegenkäsesalat ✓ 19

2 Sorten, gegrillt und kalt/ Zwiebelkompott/  
15 Monate gereifter Balsamico-Essig/ Olivenöl

## Salat mit hausgeräuchertem Lachs 19

Crème fraîche/ süß-saure Gurke/  
Frühlingszwiebel/ Tomate/ Vinaigrette

## - Kleine Gerichte -

ZUM TEILEN, ODER ALS VORSPEISE

## Gegrilltes Pita ✓ 5

Hausgemachte aioli

## Flatbread mit Ziegenkäse ✓ 9

Rotes Zwiebelkompott/ tomate

## Carpaccio 13

Entrecôte vom Kalb vom Bauernhof Rapenburg/  
Hausgeräuchert/ Trüffeldressing/ Parmesan

## Calamari 11

Knusprig frittierte Tintenfischringe/ Aioli

## Falafel ✓ 10

Tahini-Dip (Sesam)/ Granatapfel/ gegrilltes Pita/  
knuspriges Chili-Öl/ Salat



Ab 12.00 Uhr

## Argentinische Garnelen (6 st) 13

Knoblauchbutter/ Brot

## Hänchenspieße Teriyaki (2 st) 9

Über Holzkohle gegrillt/Teriyaki-Sauce/Furikake/Salat

## Hausgeräucherter Lachs 12

Über Apfelholz geräuchert/ Crème fraîche/ süßsaure  
Gurke/ Frühlingszwiebel/ Brot

## Käseburger ✓ 10

Burger aus gereiftem Käse/Trüffelmayonnaise

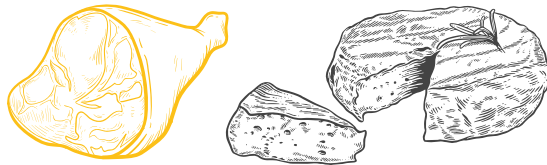
## "Zeeuws" Speck 12

Nach eigenem Rezept mariniert/ schonend gegart/  
Dünn geschnitten/ Piccalilly/ Knuspriges Chili-Öl/Brot

Haben Sie eine Allergie? Sagen Sie uns Bescheid

# BRETTER ZUM TEILEN

Als Vorspeise für 2 Personen



Ab 12.00 Uhr

## Rixx Brett 30

Lassen Sie sich überraschen!  
Verschiedene hausgemachte kleine Gerichte zum Teilen. Serviert mit Pita und Aioli.

## Käsebrett 29

Für den echten Käseliebhaber!  
9 sorgfältig ausgewählte Käsesorten, serviert mit Quittengelee, rotem Zwiebelkompott und Brot mit Butter.

# HAUPTSPEISEN

## Rixx burger 15

Kann ab 17.00 Uhr bestellt werden

+ **Portion Pommes mit mayonnaise** 4  
Hausgemachter Burger/ Grain-fed Rindfleisch aus Uruguay/Tomate/Gurke/Cheddar/eigene Burgersauce/Salat

## Gegrillte Avocado 19

Mit Chipotle-Butter gebratene Pilze/gegrillter Mais/Creme Fraiche/Tomate/Nacho-Chips

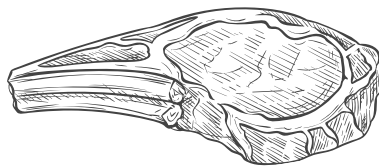
## Gegrilltes Lachsfilet 27

über Holzkohle gegrillt/ garniert mit Teriyaki-Sauce/ japanischer Mayonnaise/ Wasabi-Furikake/ süß-saurer Gurke/ Pommes

## Rendang vom "Zeeuws" Kalb 25

Indonesischer Goulash/ Fleisch von Hoeve Rapenburg/gegrilltes Gemüse/ Pommes

# Unsere Steaks



Sorgfältig portioniert in unserer eigenen Küche  
Über Holzkohle medium rare gegrillt,  
serviert mit gebratenen Pilzen,  
frisch gebackene Pommes und Mayonnaise

## Grain fed Rindfleisch

Grain-fed aus Uruguay, mit schöner Fettmarmorierung für viel Geschmack und ein weiches Mundgefühl

### Ribeye

300 gr. 39

### Entrecote

200 gr. 25

400 gr. 48

## "Zeeuws" Kalbsfleisch

Lokales Kalbfleisch von Hoeve Rapenburg, etwas magerer als das mit Getreide gefütterte Rindfleisch, aber sehr zart

### Entrecote

175 gr. 23

350 gr. 41

## Simmenthaler Rindfleisch

Schweizer Rinderrasse, das Filet, das wir als Steak verwenden, ist das zarteste Stück Rindfleisch

### Tournedos (Filet steak)

200 gr. 36

### Chateaubriand (Doppeltes Filet steak)

400 gr. 69 (auch geeignet für 2 Personen)

## UPGRADE IHR STEAK

Extras, um Ihr Steak zu vervollständigen

### Soßen:

**Chimichurri** (Südamerikanische Kräutersoße) 2

**Pfeffersoße** (Hausgemacht aus Kalbsjus und Madeirawein) 3

**Chipotle butter** (leicht würzige Knoblauch-/Kräuterbutter) 2

**Gegrillte Argentinische Garnelen** 7

(4 Stück, mit etwas Aioli und knusprigem Chiliöl)

**Gegrillte foie gras** 11

Gegrillte Foie Gras-Scheibe mit etwas grobem Meersalz

**Gegrilltes Gemüse der Saison** 5

## BEILAGEN

**Frische Pommes mit Mayonnaise** 4

**Trüffel-Pommes** 6

Pommes/ Trüffelmayonnaise/ Parmesan/ Tomate

**Gegrillte Maiskolben** 5

Vom Grill mit etwas Butter und Meersalz

**Gegrilltes Gemüse** 5

Über Holzkohle gegrilltes Saisongemüse

**Salat** 4

# Desserts



## Karamel-Eistorte 9

Karamel parfait/ bastogne boden/ karamelsoße

## Apfelcrumble 9

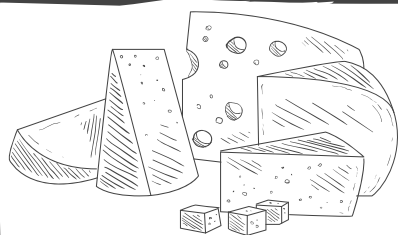
Zimtzucker/hausgemachtes Vanilleeis

## Koffie/ thee "komplett" +6 (bei Kaffee oder Tee)

Hausgemachte süße Leckereien

## Hausgemacht Eis 3 (Pro Kugel)

- Bourbon Vanille Eis
- Kokos-sorbeteis
- Passionsfrucht-rahmeis



# Käse



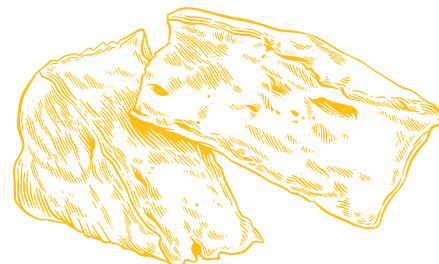
**SCHAUEN SIE SICH UNSERE KÄSEAUSWAHL AN!** SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT IN ZUSAMMENARBEIT MIT „HET KAASATELIER“. SO KÖNNEN SIE IHRE LIEBLINGSKÄSEARTEN ZUSAMMENSTELLEN

**3 stück 10**

**6 stück 18**

**9 stück 26**

Unser komplettes Sortiment für den echten Käseliebhaber, macht auch Spaß, es zu teilen!



**"Komplett"** mit 3 Probiertgläsern Graham's Portwein +7

W. & J.  
**GRAHAM'S**  
ESTABLISHED 1820  
PORT

## Fine ruby 6

Klassischer Ruby-Port, der 2 Jahre in Eichenfässern gereift ist, damit er seine Fruchtigkeit behält.

**Köstlich zu unserem Apfelcrumble mit Vanilleeis oder Hartkäse**

## Six grapes "Vila Velha edition" 8

Hergestellt wie ein Ruby-Port, jedoch mit etwas längerer Holzreifung (4-5 Jahre). Bei Graham's stehen die „6 Trauben“ für ausgewählte Trauben von ausgezeichneter Qualität. **Schöner Portwein als Digestif nach dem Abendessen oder zu kräftigem Käse**

## The Tawny 7

Zugänglicher Tawny Portwein, der 7-9 Jahre in Eichenfässern gereift ist. Im Gegensatz zu den 10 und 20 Jahre alten Tawny Portweinen wurde dieser in Fässern gereift, die zuvor für Wein verwendet wurden. **Passt sehr gut zu unserer Karamell-Eistorte und den ausgefalleneren Käsesorten.**

## 20 years old tawny 11

20 Jahre lang in Eichenfässern gereift, was ihm den sehr raffinierten Geschmack verleiht, für den die gereiften Tawny Portweine bekannt sind. **Passt sehr gut zu unserem hausgemachten Vanilleeis oder zu leicht gereiftem (Ziegen-)Käse.**