

Vorspeisen und Kleinigkeiten



Zwiebelsuppe französische Art

mit Käse überbackenem Baguette | auf Wunsch vegan

7⁹⁰



gebackener Ziegenkäse im Blätterteig

Feigen | Zwiebelmarmelade | Salat

12⁹⁰



Baguette mit dreierlei Dip

wechselnde hausgemachte Dips,
auf Wunsch vegan

8⁹⁰



Galette-Nachos

mit hausgemachtem Dip

6⁹⁰

jeder weitere Dip + 1⁵⁰

bunte Salate

Salat der Saison mit...

Paprika | Tomaten | Gurken | Kürbiskernen | Korb Brot |
Dressing nach Wahl: Balsamico-Senf oder Essig-Öl



veganen Gyros-Streifen mit Knoblauchsauce

14⁹⁰



gebratenen Pilzen in Knoblauch-Kräuteröl

16⁹⁰



gratiniertem Ziegenkäse mit Thymian-Honig

18⁹⁰



Hähnchenbruststreifen mit Dijonsenf-Marinade

16⁹⁰

Hauptgerichte

handgeklopfte Schnitzel aus der Pfanne

Wiener Art

Zitrone | Preiselbeeren | Beilage

18⁹⁰

Dubliner Art

Guinness-Champignon-Rahmsauce | Beilage

19⁹⁰

Holsteiner Art

zwei Bio-Spiegeleier | Schmorzwiebeln | Beilage

19⁹⁰

Cordon Bleu

Rohschinken | Bergkäse | Beilage

21⁹⁰



hausgemachte vegane Frikadelle

Salat | Beilage

14⁹⁰

Beilage nach Wahl: Bratskartoffeln, Kartoffelsalat Steirischer Art (warm) oder kleiner Salat

Leberkäse

Bratskartoffeln | Bio-Spiegelei | auf Wunsch vegan

16⁹⁰



Pfannen-Zweierlei

Bratskartoffeln | zwei Bio-Spiegeleier | Salat |
wahlweise mit Speckwürfeln

13⁹⁰

14⁹⁰



hausgemachte Käsespätzle

mit hausgemachten Röstzwiebeln und Bergkäse
wahlweise mit Speckwürfeln

14⁹⁰

15⁹⁰



veganes Gyros Pita

Pita-Brot | Kartoffelspalten | Salat |
hausgemachte Knoblauchsauce

14⁹⁰

alle Hauptgerichte **auf Wunsch mit Beilagensalat** + 2⁵⁰

Galettes

Was ist überhaupt eine Galette?

Man stelle sich eine Art Crêpe vor, dessen Teig nur aus Bio-Buchweizenmehl, Salz und Wasser besteht (100% frei von Gluten) und auf der klassischen *Crêpière* ausgebacken wird. Dann wird sie herzhaft belegt und fertig ist ein kulinarischer Grundpfeiler der Bretagne!

Die Arten der Zubereitung kennen keine Grenzen, daher können wir unsere Galettes sowohl mit Fleisch oder Fisch, herzhaft vegetarisch und – wie bei uns üblich – auch raffiniert vegan anbieten. Freut Euch auf kulinarische Reisen durch Frankreich, den Mittelmeerraum oder über die europäischen Grenzen hinaus!

Unsere **Getränkeempfehlung** zur Begleitung:

Cidre Kerné, brut

Bretagne, Finistère

Glas 0,2 l

5²⁰



vegan

ratatouille

Zucchini | Aubergine | Tomate |
Paprika | Zwiebeln | Knoblauch

15⁹⁰

forêt

verschiedene gebratene Pilze | Knoblauch |
Kräuterschmand

16⁹⁰

Fleisch und Fisch



paysan

Rinderhack | Bergkäse | Lauch | Schmand

18⁹⁰

complète

Rohschinken | Bio-Spiegelei |
Bergkäse | Lauchzwiebeln

16⁹⁰

méditerranée

Thunfisch | Oliven | Tomaten | Mozzarella | Kapern

16⁹⁰



vegetarisch

caprese

Tomaten | Mozzarella | Basilikumöl | Balsamicocreme

14⁹⁰

quatre péchés

vier verschiedene Käsesorten | Schmorzwiebeln |
Preiselbeeren

16⁹⁰

chèvre

Ziegenkäse | Walnüsse | Kirschtomaten |
Thymian-Honig | wechselndes Obst oder
Gemüse der Saison

18⁹⁰

Auf Wunsch: jede Galette mit Bio-Spiegelei + 1⁵⁰

Crêpes und Desserts

Zwei Fakten über Crêpes: genau wie Galettes kommt die süße, als typisch französisch bekannte Süßspeise aus der Bretagne. Dabei ist die Crêpe quasi die Enkelin der Galette – sie entstand als süße Alternative und Nachtisch. Die Zutaten für den Weizenmehlteig sind denen der Eierpfannkuchen ähnlich, aber eben nur ähnlich: unser Teig ist zu 100% vegan!



mit Zimt und Zucker

5⁹⁰



mit Haselnusscreme

6⁵⁰



mit Biscoffcreme

6⁵⁰



mit Haselnusscreme und Banane

6⁹⁰



mit Kinderriegel vegan möglich

6⁹⁰



Erdnussbutter, Haselnusscreme und Banane

7⁹⁰



Walnuss, Banane und Honig

7⁹⁰



karamellisierter Kaiserschmarrn

beschwipste Rosinen | Mandeln

9⁹⁰

auf Wunsch: jedes Dessert mit einer Kugel Vanilleeis (+ 1⁵⁰) und/oder Sahne (+ 0⁵⁰)

Heißgetränke

Caffè Crema

klein

2⁹⁰

groß

3⁹⁰

mit Baileys oder Amaretto

5⁹⁰

Espresso

2⁶⁰

Caffè Doppio

3⁹⁰

Cappuccino

3³⁰

großer Milchkaffee

4¹⁰

Latte Macchiato

4¹⁰

Schokolade

3⁵⁰

mit Amaretto, Baileys oder Rum

5⁹⁰

heiße Milch

2⁸⁰

mit Honig

3⁶⁰

mit Licor 43

5⁹⁰

Chai Latte (hausgemacht)

3⁹⁰

Grog mit 4 cl Rum

4⁹⁰

heiße Zitrone

3⁹⁰

frischer Bio-Ingwertee

3⁹⁰

Kusmi Tee aus Frankreich

English Breakfast

rote Früchte

Grüner Tee Minze

grüner Tee mit Jasminblüten

Rooibos-Vanille (koffeinfrei)

Only Spices (Fenchel, Süßholz, Anis)

3⁹⁰

Bier aus der Flasche



Pils 0,33 l	3 ⁷⁰
Helles 0,33 l	3 ⁷⁰
Bernstein 0,33 l	3 ⁷⁰
Radler alkoholfrei 0,33 l	3 ⁷⁰



ERDINGER *Weißbier*

Hell 0,5 l	5 ⁸⁰
als Bananenweizen oder Kirschweizen	6 ²⁰



Irish Red Ale 0,33 l	4 ⁹⁰
----------------------	-----------------

Alkoholfreies Bier aus der Flasche



alkoholfrei 0,33 l	3 ⁷⁰
--------------------	-----------------



ERDINGER *Weißbier*

alkoholfrei 0,5 l	5 ⁸⁰
-------------------	-----------------



alkoholfrei 0,0 0,44 l	6 ⁶⁰
------------------------	-----------------

Fassbiere



Die Spezialität aus Bochum schlechthin, auch als Radler (mit Sprite), Alster (mit Fanta) oder als PiCo (mit Cola)

0,3 l

4¹⁰

0,5 l

6⁶⁰



auch als Radler (mit Sprite), Alster (mit Fanta)
oder als PiCo (mit Cola)

0,3 l

4¹⁰

0,5 l

6⁶⁰



auch als Krefelder (mit Cola oder Malzbier)

0,3 l

4¹⁰

0,5 l

6⁶⁰



die Legende aus Dublin, Irland

0,2 l

3⁷⁰

0,4 l

7¹⁰

Pint (0,568 l)

8⁹⁰



Englischer Apfel-Cider, pur oder mit Cranberry-Saft (+ 0⁵⁰)

0,3 l

4⁷⁰

Pint (0,568 l)

8⁹⁰

weiß

Sauvignon Gris (Frankreich, Loire)

Anklänge von Maracuja und Feuerstein | zarte Apfelnote | lang präsent im Mund

Glas 0,2 l	6 ⁶⁰
Fl. 0,75 l	22 ⁹⁰

Passerina (Italien, Abruzzen)

Fruchtiges Bouquet | Hauch von Apfel und Jasmin | vollmundig und mineralisch

Glas 0,2 l	6 ²⁰
Fl. 0,75 l	20 ⁹⁰

Moscatel (Spanien, Aragonien)

Aromen von Stein- und Tropenfrüchten | prägnante Säure | harmonisch und jugendlich

Glas 0,2 l	6 ⁴⁰
Fl. 0,75 l	21 ⁹⁰

grüner Veltliner (Österreich, Weinviertel)

Steinobst, Honigmelone, weißer Pfeffer | ausgeprägte Kräuterwürze | Mineralität am Gaumen

Glas 0,2 l	8 ⁹⁰
Fl. 0,75 l	29 ⁹⁰

Weißweinschorle (Dixius Riesling, Mosel)

Glas 0,2 l	4 ⁵⁰
Karaffe 0,5 l	10 ⁹⁰

rot

Primitivo (Italien, Apulien)

kirschrot in Farbe und Duft | facettenreich | vollmundig und ausbalanciert

Glas 0,2 l	6 ²⁰
Fl. 0,75 l	20 ⁹⁰

Crianza (Spanien, Kastilien)

rubinrot und intensiv | dunkle Waldfrüchte und Gewürze |
körperreich, fruchtbetont

Glas 0,2 l	6 ⁴⁰
Fl. 0,75 l	21 ⁹⁰

rosé

Prieto Picudo (Spanien, Terra de León)

Bouquet von Erdbeeren und Zitrus | kraftvoll im Geschmack | farbstark im Glas

Glas 0,2 l	7 ⁶⁰
Fl. 0,75 l	24 ⁹⁰

Cidre

Kerné, brut (Bretagne, Finistère)

naturtrübe tieforangene Farbe | üppige Fruchtpalette |
weiße Apfelblüte und Zitrusnote | leicht perlend

Glas 0,2 l	5 ²⁰
Fl. 0,75 l	17 ⁹⁰

Aperitifs

Aperol Spritz	0,2 l	7 ⁹⁰
Sarti Spritz	0,2 l	7 ⁹⁰
Limoncello Spritz	0,2 l	7 ⁹⁰
Lillet Wildberry oder Peach	0,2 l	7 ⁹⁰
Cava	0,1 l	4 ⁰⁰
Campari-O	0,2 l	7 ⁹⁰
Ricard Pastis	4 cl	5 ⁶⁰
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	5 ⁶⁰
Averna mit Eis und Zitrone	4 cl	5 ⁶⁰
Crodino Spritz (alkoholfrei)	0,2 l	5 ⁹⁰
Tanqueray and Tonic (alkoholfrei)	0,2 l	6 ⁹⁰

Longdrinks

Alle Longdrinks 0,3 l mit 4 cl Spirituose

43er mit Maracuja oder Milch	7 ⁹⁰
Amaretto-Apple	7 ⁹⁰
Captain Morgan-Cola	7 ⁹⁰
Eversbusch-Tonic	8 ⁴⁰
Gin-Mate	7 ⁹⁰
Havanna Club-Cola	7 ⁹⁰
Jameson-Ginger Ale	8 ⁴⁰
Jack Daniels-Cola	7 ⁹⁰
Tanqueray and Tonic	7 ⁹⁰
Wodka-Soda	7 ⁴⁰
Wodka-Wildberry oder Lemon	7 ⁹⁰

Andere Longdrink-Kombinationen sind möglich, spricht uns gern an!

lokale Getränkespezialitäten

Die **MEYERHOF** 1908 Revierkollektion

Bochumer Kumpel alte Williamsbirne	2 cl	4 ¹⁰
Grubengold alte Mirabelle	2 cl	4 ¹⁰
Bergmanns Heil milder Kräuterlikör	2 cl	4 ¹⁰

Lokale Spirituosen

Grubenbitter kräftiger Bitter	2 cl	3 ⁴⁰
Herbeder Tropfen kräftiger Kräuterlikör	2 cl	3 ⁴⁰

Whisk(e)ys und Rum

Jack Daniels, old No. 7	2 cl	4 ⁴⁰
Jameson 4 J.	2 cl	4 ⁹⁰
Tullamore Dew 7 J.	2 cl	4 ⁹⁰
Glanmorangie 10 J.	2 cl	6 ⁵⁰
Talisker 10 J.	2 cl	7 ⁵⁰
Laphroaig 10 J.	2 cl	6 ⁵⁰
Highland Park 12 J.	2 cl	6 ⁶⁰
Oban 14 J.	2 cl	7 ⁵⁰
Glenfiddich 15 J.	2 cl	6 ⁶⁰
Botucal Reserva Exclusiva 12 J.	2 cl	5 ³⁰
Kraken Black Spiced 1 J.	2 cl	3 ⁹⁰

Spirituosen

Amaretto	2 cl	2 ⁹⁰
Baileys	2 cl	3 ³⁰
Berliner Luft	2 cl	2 ⁵⁰
Bessen Jenever	2 cl	2 ⁵⁰
Captain Morgan	2 cl	2 ⁹⁰
Chellini Grappa	2 cl	3 ¹⁰
Eistee-Schnaps (hausgemacht)	2 cl	2 ⁵⁰
Eversbusch	2 cl	3 ⁵⁰
Fernet Branca	2 cl	3 ¹⁰
Fürst Bismarck	2 cl	2 ⁵⁰
Havanna Club	2 cl	3 ¹⁰
Jägermeister	2 cl	2 ⁹⁰
Linie Aquavit	2 cl	3 ¹⁰
Liqor 43	2 cl	3 ¹⁰
Mexikaner (hausgemacht)	2 cl	2 ⁵⁰
Nüsschen	2 cl	2 ⁵⁰
Osbourne 103er	2 cl	3 ¹⁰
Osbourne Veterano	2 cl	3 ¹⁰
Pâpidoux Calvados	2 cl	3 ⁵⁰
Pircher Williams	2 cl	3 ⁵⁰
Plomari Ouzo	2 cl	2 ⁹⁰
Sambuca	2 cl	3 ³⁰
Smirnoff Wodka	2 cl	2 ⁹⁰
Tequila, Jarana Gold	2 cl	3 ¹⁰

Wasser, Softdrinks und Säfte

Tafelwasser

0,3 l

2⁹⁰

0,5 l

4⁸⁰

Selters, still oder laut

Fl. 0,25 l

2⁹⁰

Fl. 0,75 l

7⁹⁰

Coca Cola, Fanta, Coke Zero, Sprite, Spezi

0,3 l

3⁹⁰

0,5 l

5⁸⁰

Almdudler (auch zuckerfrei)

Fl. 0,35 l

4²⁰

Vita Malz

Fl. 0,33 l

3⁹⁰

Bionade Eistee Pfirsich o. Zitrone, Holunder

Fl. 0,33 l

4²⁰

Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wildberry

0,3 l

3⁹⁰

0,5 l

5⁸⁰

Säfte (Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber, Cranberry)

0,3 l

4⁵⁰

0,5 l

7⁵⁰

Saftschorlen

0,3 l

3⁶⁰

0,5 l

5⁵⁰