






ANTIPASTI UND KLEINKRAM

<p>BAUER SUCHT FRAU IM GARTEN</p> <p>Vegetarische Antipasti mit geriebenem italienischem Hartkäse und Brot (für 2 Personen)</p> <p>€ 9,0</p> 	<p>SNACKEREI</p> <p>Tortilla Chips mit Sour-Cream, Guacamole und Pink-Mayo</p> <p>€ 4,5</p> 	<p>KINDERTELLER</p> <p>Hähnchen-Brust-Streifen mit Kartoffelspalten und Pink-Mayo</p> <p>€ 6,5</p> 
	<p>SÜßKARTOFFEL-POMMES</p> <p>Portion Süßkartoffel-Pommes mit Wasabi-Mayo</p> <p>€ 4,5</p> 	<p>KARTOFFELSPALTEN</p> <p>Portion Kartoffelspalten mit Sour-Cream und Pink-Mayo</p> <p>€ 3,0</p> 

SALATE

GARTENSCHAU (VEGAN)	Teriyaki-Champignons, Zucchini & Zwiebeln aus der Pfanne, Blattsalatmix, Möhren, Walnüsse, getrocknete Feigen, Kirschtomaten, Kartoffelspalten, Fenchel, Guacamole, Rote-Bete-Hummus, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot	€ 12,0
OH MY GOAT (VEGETARISCH)	Gebratener Ziegenkäse, getrocknete Cranberries, Fenchel, Blattsalatmix, Möhren, Walnüsse, Tomaten, Kartoffelspalten, Rote-Bete-Hummus, Sour-Cream, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot	€ 13,0
GEILES RIND	Saftiges Rindfleisch, Schafskäse, Zucchini & Zwiebeln aus der Pfanne, Blattsalatmix, Kartoffelspalten, Walnüsse, Möhren, Kirschtomaten, Preiselbeer-Chili-Dip, Pink-Mayo, Guacamole und Brot	€ 15,0
SCHRÖDER-KOPF-SALAT	Marinierte Hähnchen-Brust-Streifen, gebratener Ziegenkäse, Fenchel, Kirschtomaten, Kartoffelspalten, Blattsalatmix, Datteln, Bacon, Walnüsse, Rote-Bete-Hummus, Guacamole, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot	€ 14,5
WUARSCHT SALAT	Gebratene Chorizo, Zucchini & Zwiebeln aus der Pfanne, Blattsalatmix, Möhren, Süßkartoffel-Pommes-Frites, Kirschtomaten, Walnüsse, italienischer Hartkäse, getrocknete Feigen, Wasabi-Mayonnaise, Sour-Cream, Rote-Bete-Hummus und Brot	€ 13,5

Signature Dish: Unsere von der HAZ hochgelobten Rippchen

BAM-BAM PLATTE	Superzarte, acht Stunden gegarte Rippchen mit Cole-Slaw, Kartoffelspalten, Sour-Cream und Pink-Mayo (nur so lange der Vorrat reicht)	€ 14,0
-----------------------	--	--------



Wifi: Jo's Food & Craft Free



josfoodandcraft

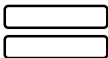







facebook.com/josfoodandcraft

BURGEREI

TAKE IT CHEESY	150g Rindfleisch, Cheddar Käse, Whisky-Zwiebel, Tomate, Salat und Gurke	€ 11,0
GUACAMALTEKE	150g Rindfleisch, Cheddar Käse, Bacon, Guacamole, Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke	€ 13,0
ZIEGLICH BESTE FREUNDE	150g Rindfleisch, gebratene Ziegenkäse-Taler, Bacon, Preiselbeer-Chili-Sauce, Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke	€ 14,0
DER MIT DEM STIER TANZT	150g Rindfleisch, würzige Chorizo, geräucherter Mozzarella, Salsa Sauce und Whisky-Zwiebeln !!! kein Grünzeug !!!	€ 14,0
DER KÄSE VULKAN (ACHTUNG SCHARF)	150g Rindfleisch, Jalapeños, Bacon, Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke - übergossen mit unserer scharfen Käse-Kräuter-Sauce	€ 15,0

Alle Burger werden mit unserer leckeren Haus-Sauce in einem saftigen Brioche-Brötchen zubereitet. Dazu servieren wir Kartoffelspalten, Pink-Mayo und Sour-Cream. Auf Wunsch könnt Ihr folgende Upgrades an Eurem Burger vornehmen

Mäik it Dabbel (2x Fleisch) € 2,5 	Mäik it Chic (Hühnchen statt Rind) € 0,0 	Mäik it Vägje (Gemüse statt Rind) € 0,0 	Süßkartoffel-Pommes statt Kartoffelspalten € 1,5 	Beilagensalat an Stelle Kartoffelspalten € 1,0 	Extra Portion Bacon € 1,0 
---	--	---	--	--	---

Nachtisch

DEATH BY CHOCOLATE	Höllisch sündhafter Schokoladenkuchen warm serviert mit Bourbon Vanilleeis und Fruchtspiegel	€ 5,5
KNOCKIN' ON HEAVEN'S DOOR	Portiönchen Panna cotta mit Fruchtspiegel	€ 3,5

Über Allergene und Zusatzstoffe klären wir Euch gerne auf.

Alkoholfrei erfrischend

Tafelwasser	Still oder mit Sprudel 0,25L / 0,5L / 1,0L € 2,0 / € 3,5 / € 6,0
Coca-Cola, Coke Zero, Fanta, 7 Up	0,25L / 0,4L € 2,8 / € 4,0
Thomas Henry	Indian Tonic Water oder Spicy Ginger (Ginger Beer) 0,25L € 3,0

Limonaden und Schorlen

Sonnenmilch	Mangosaft, Kokosmilch, Limette 0,25L € 3,8
Süße Susi	Rhabarbersaft, Vanillesirup, Limette, Minze 0,4L € 4,0
Zarenbrause	Zitronensaft, Ingwersirup, Minze 0,4L € 4,0
Hollerschorle	Holunderblütensirup, Limette, Minze 0,4L € 4,0
Jim Levenstein	Apfelsaft, Zimtsirup, Minze 0,4L € 4,0

Klassische Biere

Bier vom Fass	König Ludwig Hell 0,3L / 0,5 L € 2,9 / 4,3
Hopfenschorle (Radler)	König Ludwig Hell mit Zitronenlimonade 0,3L / 0,5 L € 2,9 / 4,3
Weizenbier	König Ludwig Weißbier 0,5L € 4,5
Weizenbier alkoholfrei	König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5L € 4,5
Schwarzbier	König Ludwig Dunkel 0,5 L € 4,5

Prosecco & mehr

Aperol Spritz	Prosecco, Orange, Aperol, Sodawasser € 5,6
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser und frische Minze € 5,6
Tinto de Verano	Rotwein mit Zitronenlimonade auf Eis € 4,8
Weißweinschorle	Weißwein mit Sodawasser € 4,8
Cavazza, Tredici Frizzante	Ein Cuvée aus Chardonnay und Garganega, strohgelb leuchten, mit zart fruchtigem Bouquet und frischem, ausgewogenem Geschmack. 0,1L / 0,75L € 2,9 / € 18

Craft Bier

Hopfig	Trainingslager, Lager von Mashsee (Hannover) mit 5,5 vol. %	Kaltgehopft, orangeleuchtende Farbe im Glas, Aromen von Mango und Grapefruit in der Nase. Die fruchtig frischen Aromen finden sich im Geschmack wieder. Angenehm herb im Nachtrunk. 0,33L € 5,4
Hopfig	Incredible Pale Ale, IPA von Hopfenstopfer (Bad Rappenau) mit 6,1 vol. %	Ein Quad Hop Bier gebraut mit vier Hopfensorten. Es duftet nach Aromen aus Zitrus und Grapefruit. Im Mund dominieren die Hopfen und Zitrusfruchtnoten, welche sich sehr langanhaltend bis zum Abgang präsentieren. 0,33L € 5,2
Hopfig	Mashine, Indian Pale Lager von Mashsee (Hannover) mit 6,8 vol. %	Die Hopfenlotterie für echte Hopfenfans. Jeder Sud wird mit einer anderen Kombination aus drei Hopfensorten gebraut. Kaltgehopft, hannöversch, lecker. 0,33L € 5,6
Hopfig	Mr. B, New England IPA von Buddelship Hamburg mit 6,7 vol. %	Ein trübes, sehr fruchtiges Bier mit einem ausgeprägtem Aroma nach Tropen- und Zitrusfrüchten. Wahnsinnige 25g Hopfen pro Liter lassen die Fruchtigkeit förmlich aus dem Glas explodieren. Der aktuell angesagteste Bierstil in der Craft Beer Szene. 0,33L € 7,2
Hopfig	ü.N.N., alkoholfreies IPA von Kehr wieder Kreativbrauerei (Hamburg)	Geht alkoholfrei auch lecker? Ja, mit herrlichen Aromen von Grapefruit und Maracuja, sowie seinen satten 45 Bittereinheiten steht das ü.NN seinen alkoholhaltigen Kollegen in nichts nach. 0,33L € 5,8
Malzig	Dunkle Macht, Porter von Landgang (Hamburg) mit 6,6 vol. %	Schwarzbier für Fortgeschrittene - Pechschwarz, röstig und rauchig. Ein einzigartiges Porter das 2016 mit dem internationalen Craft Beer Award in Gold ausgezeichnet wurde. 0,33L € 5,6
Malzig	Celebrator, Dunkler Doppelbock von Ayinger (Ayingen) mit 6,7 vol. %	Das vielfach ausgezeichnete dunkel Bockbier besticht nicht nur durch seine rubinroten Farbe und seiner wirklich großartigen Schaumkrone, sondern auch durch sein harzig-nussiges Karamellaroma und samtigweiches Mundgefühl. 0,33L € 5,2
Hefig	Weizenbock von Ayinger (Ayingen) mit 7,0 vol. %	Wer Weizen mag, wird Weizenbock lieben. Vier verschiedenen Malzsorten sorgen für den typischen, leicht würzigen Geschmack und das charakteristische Bananenaroma. Die Stärke des Weizen-Bocks merkt man ihm anfangs nicht an, doch der volle Geschmack lässt erahnen, dass da wohl mehr dahinter steckt. 0,33L € 5,4
Exotisch	IJWit, Witbier von Brouwerij't IJ (Amsterdam) mit 6,5 vol. %	Durch die Zugabe von Koriander und Zitronenschale gelangen frische Aromen von Banane, Zitrone und Gewürzen in das Bier. Mit seinem leicht malzig-süßlichem Abgang ist das Wit ein herrlicher Durstlöcher. Eines der aromatischsten Witbiere überhaupt. 0,33L € 6,2
Malzig	Dubbel, Belgian Strong Ale von Westmalle (Antwerpen) mit 7,0 vol. %	Das rotbraun glänzende Bier überzeugt durch seinen komplex, würzig und fruchtig Geschmack mit einem bitter-frischen Finale. Das Mundgefühl ist ausgesprochen weich mit einem langen, trockenen Abgang. 0,33L € 5,0
Hefig	Tripel, Tripel von Westmalle (Antwerpen, Belgien) mit 9,5 vol. %	Ein Bier wie ein Rumtopf: Zuerst kommt fruchtige Süße, die nach Aprikosen, Pfirsichen und reifen Bananen duftet, bevor diese durch wohlthuende Alkoholaromen weggespült wird. Zurück bleibt ein fruchtiges, leicht bitteres, wärmendes Geschmacksempfinden. 0,33L € 5,6
Exotisch	Endspiel - Barleywine von Lehe & St.EHRHARD (Estland & Bamberg) mit 9,5 vol. %	Gerstenwein - der Name ist auch Programm. Sherrynoten und Aromen von Trockenpflaumen strömen einem in die Nase. Mit seiner angenehmen alkoholische Note, erinnert das Bier fast schon an einen guten Likör. 0,33L € 7,4
Exotisch	Oude Geuze, Brüssler Champagner von Boon (Belgien) mit 7,0 vol. %	Oude Geuze ist ein Cuvée aus bis zu über drei Jahren in Eiche gereiften Lambic-Bieren. Das Sauerbier ist sehr trocken und prickelnd und wird nicht zu unrecht Brüssler Champagner genannt. 0,25L € 5,8

Weißweine

- Cavazza, Pinot Grigio** Als italienische Antwort auf den deutschen Grauburgunder ist dies ein säurearmer und vollmundig saftiger Wein, der Ihr Fernweh schürt.
0,1L / 0,2L € 2,6 / € 4,8
- Drylands Marlborough, Sauvignon Blanc** Der Rebsorte Sauvignon Blanc hat das kleine Weinland Neuseeland seinen Weltruhm zu verdanken. In keinem anderen Land entsteht aus dieser Rebsorte ein so duftintensiver und saftiger Wein.
0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,4 / € 6,2 / € 20
- Weingut Forster, Riesling (Bio & vegan)** Das kleine biologisch arbeitende Familienweingut Forster präsentiert einen Riesling, der so saftig, mineralisch und mit einer knackigen Säure ausgestattet wohl nur von der Nahe stammen kann.
0,1L / 0,2L / 1,0L € 2,9 / € 5,6 / € 21

Rosewein

- Bodegas Nekeas, Rosado** Reichlich Himbeer- und Kirschfrucht gepaart mit unerwarteter Mineralität und Frische. Ein Körperreichtum, mit großartigem Beerengeschmack, der beim Abgang noch lange verweilt.
0,1L / 0,2L / 0,75L € 2,9 / € 5,4 / € 17

Rotweine

- Mercedes Eguen, Tempranillo** Tempranillo ist nicht ohne Grund die meist angebaute rote Rebsorte Spaniens. Dies ist ein Wein mit einer intensiven Farbe, fruchtigem Aroma und leichten Gerbsäuren und Tanninen.
0,1L / 0,2L / 1,0L € 2,6 / € 4,8 / € 20
- Mellasat Vineyards 'Dekker's Valley' Südafrika, Shiraz** PEPPER, SPICE and NICE. Drei Worte, die diesen Wein aus der Shiraz Hauptstadt Südafrikas, Paarl, ankündigen. Es erwartet Dich ein kraftvoller, würzig und fruchtiger Shiraz mit Aromen von Brombeeren und schwarzem Pfeffer.
0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,5 / € 6,6 / € 23
- Giuliani, Primitivo** Seinen Ursprung findet dieser Wein am Hacken Italiens. Apulien bietet als heißeste Region Italiens die perfekten Voraussetzungen für diesen Primitivo, der eingekochtes Pflaumenmus, Sauerkirschen und Brombeeren in einem Glas vereint.
0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,3 / € 6,0 / € 19

Gin & Tonic

Tanqueray London Dry Gin (London, England, 47,3%)	Von den besten 50 Bars der Welt zur Nummer Eins der trendigsten Gins erwähnt. Die perfekte Ausgewogenheit von vier Botanicals: Wacholder, Koriander, Angelika und Süßholz. € 7,5
Hendrick's (Lowlands, Schottland, 44,0%)	Neben den floralen Noten machen sich beim Hendrick's ein wenig Zitrone, Pfeffer und ein bisschen Wacholder am Gaumen bemerkbar. Der Pfeffer verleiht dem Gin zudem etwas Schärfe im Abgang. € 8,5
Monkey 47 (Schwarzwald, Deutschland, 47,0%)	Auch wenn eine Menge verschiedener Aromen im Monkey 47 stecken, so sind es doch vor allem Orange, Fichtennadeln, Koriandersamen und Wacholder, die wir auf der Zunge wiederfinden. € 9,5
Brockmann's (London, England, 40,0%)	Ein unglaublich fruchtiger Gin, welcher durch sein intensives Aroma von Blaubeere besticht. Von den 40% Alkoholgehalt ist in der Nase nichts zu spüren, der Gin ist sehr weich und überhaupt nicht scharf. € 9,5
Jinzu (Lowlands, Schottland, 41,3%)	Das aus japanischem Reis gewonnene Destillat zeichnet sich durch eine extreme Reinheit aus, wodurch die feinen Noten von Limette, Sake und Kirschblüten besonders gut zur Geltung kommen. € 9,5
Madame Geneva Gin Blanc (Mühlen, Deutschland, 44,4%)	Konzentration auf das wesentlich mit nur drei Hauptzutaten: Wacholder, Ingwer und Koriander. Diese kannst Du direkt herauschmecken und dir auf der Zunge zergehen lassen! € 10,5
Klippenziege (Düsseldorf, Deutschland, 41,0%)	Die Physalis verleiht dem Gin eine fruchtig erfrischende Note. Gojibeere und der koffeinhaltige Yerba Mate runden den außergewöhnlichen Geschmack ab. Die fruchtige Koffeinbombe vom Rhein. € 10,5
Niemand Dry Gin (Hannover, Deutschland, 46,0%)	Die dominierenden Aromen in diesem Gin sind Lavendel & Sandelholz. Aber auch Rosmarin und Apfel lassen sich erschnupern. Der Wacholder kommt auch hier sehr schön zur Geltung. € 10,5

*** Alle Gins werden mit 4cl serviert**

*** Alle Gins werden mit Thomas Henry Indian Tonic serviert**

+ Aufschlag Fever-Tree Mediterranean Tonic

(weniger bitter + leicht süßlich mit kräutriger Note) € 1,5

Cocktails & Long Drinks

Pimm's Cup	Pimm's No. 1, Gurke, Limette, Apfel, frische Minze und 7 Up € 8,0
Lynchburg Lemonade	Jack Daniel's, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft und 7 Up € 8,0
Moscow Mule	Wodka, Gurke und Ginger Beer € 8,0
Zarensause	Wodka, Zitronensaft, Ingwersirup, Minze mit Wasser aufgespritzt € 7,0
Sonnenstich	Wodka, Mangosaft, Kokosmilch, Limette € 7,5
Long Island Iced Tea	Gin, Wodka, Tequila, Rum, Triple Sec, Zitrone, Limette, Cola € 10,0
Jack Daniel's	Jack Daniel's Old No. 7 mit Cola € 8,0
Comfort Cola	Southern Comfort mit Cola € 7,0
Cuba Libre	Havana Rum mit Limette und Cola € 7,5

Spirits

Liquid Cocaine	Espresso, Wodka, Puderzucker und Kahlúa auf Eis geschüttelt 2 Shots / 4 Shots € 7,0 / € 12,0
Tequila	el Jimador (38 vol.%) mit Lava-Meersalz und Limette 2cl € 2,5
Jägermeister	Der Niedersächsische Kräuterlikör (35 vol.%) 2cl € 2,5
Sambuca	Mit einer Kaffeebohne serviert (38 vol.%) 2cl € 2,5
Finlandia Wodka	200-fach destilliert (40 vol.%) 2cl € 2,5
Averna	Averna (29 vol.%) 2cl / 4cl € 2,5 / € 4,5
Fernet Branca	Fernet Branca (37 vol.%) 2cl / 4cl € 2,5 / € 4,5
Frangelico	Der Haselnusslikör - wie flüssiges Nutella (20 vol.%) 2cl € 2,5
Grappa	Julia Grappa (38 vol.%) 2cl € 3,0
Martini Bianco	Martini auf Eis serviert (14 vol.%) 4cl € 4,5
Liköre von Le Combier	Weißer Minze, Banane, Kaffee, Christbirne, Orange, Cassis 2cl / 4cl € 2,0 / € 3,5

Heiß, heiß, heiß

Espresso	Einfache /doppelte Ladung Koffein € 1,9 / € 2,6
Espresso Macchiato	Espresso mit Milchschaum € 2,1
Americano	Verlängerter Espresso € 2,5
Cappuccino	Cremiger Milchschaum & Espresso € 2,8
Latte Macchiato	Volle Ladung Milchschaum & Espresso € 3,4
Milchkaffee	Americano mit viel Milchschaum € 3,4
Cocospresso im Glas	Espresso mit Cocosmilch auf Eis € 3,2
Glas frischer Minz- Ingwertee	... keine weitere Erklärung notwendig € 3,6

Bourbon, Irish & Scotch

Ballantines	Blended Scotch Whisky (40 vol.%) 4cl € 5,0
Canadian Club	Canadian Whisky (40 vol.%) 4cl € 5,0
Glenfiddich 12	Single Malt Scotch Whisky (40 vol.%) 4cl € 8,0
Jack Daniel's	Tennessee Whisky (40 vol.%) 4cl € 5,0
Talisker	Single Malt Scotch Whisky (46 vol.%) 4cl € 8,0
Slyrs Bavarian	Single Malt Whisky (43 vol.%) 4cl € 9,0
Jameson	Irish Whisky (40 vol.%) 4cl € 6,0
Tullamore Dew	Irish Whisky (40 vol.%) 4cl € 6,0