

## Vorspeise

**SNACKEREI** Tortilla Chips mit Sour-Cream, Guacamole und Pink-Mayo € 4,5

## Salate

**OH MY GOAT (VEGETARISCH)** Gebratener Ziegenkäse, getrocknete Cranberries, Fenchel, Blattsalatmix, Möhren, Walnüsse, Tomaten, Kartoffelspalten, Guacamole, Sour-Cream, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot € 13,0

**SCHRÖDER-KOPF-SALAT** Marinierte Hähnchen-Brust-Streifen, gebratener Ziegenkäse, Fenchel, Kirschtomaten, Kartoffelspalten, Blattsalatmix, Datteln, Bacon, Walnüsse, Guacamole, Sour-Cream, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot € 14,5

## Burger

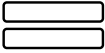





**TAKE IT CHEESY** 150g Rindfleisch, Cheddar Käse, Whisky-Zwiebel, Tomate, Salat und Gurke € 12,0

**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 € 14,0  
!!! kein Grünzeug !!!

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 Vägie (Gemüsepaty statt Rind) € 0,0 	Feurige Jalapeños € 0,5 	Süßkartoffel-Pommes statt Kartoffelspalten € 1,5 	Extra Portion Guacamole € 1,0 	Extra Portion Bacon € 1,0 
--	--	--	---	--	--

## Rippchen

**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

## Nachtisch

**DEATH BY CHOCOLATE** Höllisch sündhafter Schokoladenkuchen warm serviert mit Bourbon Vanilleeis und Fruchtspiegel € 5,5

## ***Alkoholfrei erfrischend***

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

## ***Limonaden und Schorlen***

<b>Sonnenmilch</b>	<b>Mangosaft, Kokosmilch, Limette 0,25L € 4,0</b>
<b>Süße Susi</b>	<b>Rhabarbersaft, Vanillesirup, Limette, Minze 0,4L € 4,5</b>
<b>Zarenbrause</b>	<b>Zitronensaft, Ingwersirup, Minze 0,4L € 4,5</b>
<b>Hollerschorle</b>	<b>Holunderblütensirup, Limette, Minze 0,4L € 4,5</b>
<b>Jim Levenstein</b>	<b>Apfelsaft, Zimtsirup, Minze 0,4L € 4,5</b>

## ***Klassische Biere***

<b>Bier vom Fass</b>	<b>König Ludwig Hell</b> 0,3L / 0,5 L € 3,2 / 4,5
<b>Hopfenschorle (Radler)</b>	<b>König Ludwig Hell mit Zitronenlimonade</b> 0,3L / 0,5 L € 3,2 / 4,5
<b>Weizenbier</b>	<b>König Ludwig Weißbier 0,5L € 4,8</b>
<b>Weizenbier alkoholfrei</b>	<b>König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5L € 4,8</b>
<b>Schwarzbier</b>	<b>König Ludwig Dunkel 0,5 L € 4,8</b>

## ***Prosecco & mehr***

<b>Aperol Spritz</b>	<b>Prosecco, Orange, Aperol, Sodawasser € 6,2</b>
<b>Hugo</b>	<b>Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser und frische Minze € 6,2</b>
<b>Tinto de Verano</b>	<b>Rotwein mit Zitronenlimonade auf Eis € 5,4</b>
<b>Weißweinschorle</b>	<b>Weißwein mit Sodawasser € 5,0</b>
<b>Cavazza, Tredici Frizzante</b>	<b>Ein Cuvée aus Chardonnay und Garganega, strohgelb leuchten, mit zart fruchtigem Bouquet und frischem, ausgewogenem Geschmack.</b> 0,1L / 0,75L € 3,5 / € 21

## Craft Bier

Hopfig	<b>Citra, Pale Ale</b> von Hopfenstopfer (Bad Rappenau) mit 5,1 vol. %	Craft Bier für Einsteiger - Ein super fruchtiges Pale Ale, das nur mit dem amerikanischen Aromahopfen "Citra" gebraut wurde. Das leichte Bier überzeugt durch eine angenehme Bittere, einfache Trinkbarkeit und tollen Zitrusfruchtnoten. 0,33L € 5,0
Hopfig	<b>Trainingslager, Lager</b> 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	<b>Drunken Sailor, IPA</b> von Crew Republic (München) mit 6,4 vol. %	Klassisches, süffiges IPA mit einmaliger Hopfenaromatik. Intensiver aber runder Geschmack nach tropischen Früchten und Zitrusaromen. 0,33L € 5,6
Hopfig	<b>Mashine, Indian Pale Lager</b> 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	<b>Hopfenspiel, Session Pils</b> von Trumer Pils (Salzburg, Österreich) mit 2,9 vol. %	Eine einzigartig fruchtige und leichte Pilspezialität. In der Nase tauchen Düfte nach Mango, Marille und Holunder auf, sowie feine kräuterartige Aromen, die an Thymian erinnern. Der Geschmack ist komplex mit durstlöschenden Noten. Eignet sich besonders gut als erfrischender Aperitif! 0,33L € 5,8
Hopfig	<b>ü.N.N., alkoholfreies IPA</b> 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 alkoholphaltigen Kollegen in nichts nach. 0,33L € 5,8
Malzig	<b>Celebrator, Dunkler Doppelbock</b> 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
Malzig	<b>Hafensänger, Baltic Porter</b> von Mashsee (Hannover) mit 6,1 vol. %	Ein sehr weiches und cremiges Schwarzbier mit ausgeprägten Noten von Kakao und Kaffee untermalt mit einer leichten Note von Bitterschokolade. 0,33L € 5,4
Exotisch	<b>Burbon Barrel Bock, Fassgelagertes Bockbier-Cuvee</b> von Welde (Schwetzingen) mit 6,6 vol. %	Ein Bockbier-Cuvée der drei Monate in Bourbon-, Rum- und Tequilafässern gereift ist. Im Antrunk samtig weich, mit einem Bourbon-Anklang. Im Abgang entfaltet sich seine volle Süße mit Vanille- und Karamell-Aromen. 0,33L € 7,2
Exotisch	<b>Killer Cucumber Ale, Gurken Ale</b> von Steamworks (Vancouver) mit 4,7 vol. %	Erfrischende und spritzige Gurkennote, die von brotartigem Malz und zitronigem Hopfen unterstützt wird. Abgerundet wird das Profil durch belgische Hefe mit einem Hauch von Marille und schwarzem Pfeffer. 0,33L € 6,2
Exotisch	<b>Kriek, Kirschbier</b> von Boon (Mainz) mit 4,0 vol. %	250g Kriek Kirschen pro Liter Bier machen dieses Frucht-Lambic zu einer echten Kirschexplosion. Mit seiner leichten Säure und der eichenfassgereiftem Sherrynote ist dieses Bier sowohl pur als auch zu süßen Nachspeisen ein wahrer Hochgenuss. 0,25L € 6,2
Exotisch	<b>Quincy Jo &amp; Hops, Cider</b> von Blac Stoc (Österreich) mit 4,5 vol. %	Der Name ist Programm: Dieses Cider wurde mit einer ordentlichen Portion Johannisbeer versehen, dann passenderweise mit Quitte veredelt und mit klassischen West Coast Hopfen abgerundet. 0,33L € 6,2
Exotisch	<b>Öö, Imperial Baltic Porter</b> von Pöhjala (Estland) mit 10,5 vol. %	Ein Bier, so schwarz wie die Nacht und so cremig wie Likör. Die Alternative zum Nachtsch mit intensiven Aromen von Kaffee, Schokolade, Karamel und einem Hauch von Lakritz. Perfekt zum Teilen geeignet. 0,33L € 8,2

## **Weißweine**

**Andantino, Pinot Grigio  
(Italien)**

Als italienische Antwort auf den deutschen Grauburgunder ist dies ein säurearmer und vollmundig saftiger Wein, der Ihr Fernweh schürt.  
0,1L / 0,2L € 3,2 / € 5,6

**Weingut Forster, Riesling  
(Bio & vegan - Deutschland)**

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 € 3,5 / € 6,2 / € 23

## **Rosewein**

**Andantino, Rose (Italien)**

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 € 3,2 / € 5,6 / € 19

## **Rotweine**

**Andantino, Cuvée aus Nero  
d'Avola und Primitivo  
(Italien)**

Seinen Ursprung findet dieser Wein am Hacken Italiens. Sizilien bietet die perfekten Voraussetzungen für diesen Cuvée, der eingekochtes Pflaumenmus, Sauerkirschen und Brombeeren in einem Glas vereint.  
0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,2 / € 5,6 / € 19

**Mellasat Vineyards 'Dekker's  
Valley', Shiraz (Südafrika)**

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 € 3,8 / € 7,2 / € 26

## ***Gin & Tonic***

<b>Tanqueray London Dry Gin (London, England, 47,3%)</b>	<b>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</b>
<b>Cucumberland Hannover Dry Gin (Hannover, Deutschland, 43,0%)</b>	<b>Hannovers Gin mit 10-fach ausgezeichnetem Geschmack. Das Bukett wechselt über Muskatblüte und rosa Pfeffer zu pfeffrigen Noten. Diese führen wiederum über diverse Zitrusaromen auf die Blüten zurück. Ein Muss für jeden Hannoveraner. € 9,0</b>
<b>Cucumberland Hannover Sloe Dry Gin (Hannover, Deutschland, 34,0%)</b>	<b>Für den Cucumberland Hannover Sloe Gin kommen nur frische, ganze Schlehenbeeren zum Einsatz. Diese verleihen dem Sloe Gin dabei nicht nur seine rubinrote Farbe, sondern auch ein unverwechselbar mildfruchtiges Aroma. € 9,0</b>
<b>Hendrick's (Lowlands, Schottland, 44,0%)</b>	<b>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</b>
<b>Monkey 47 (Schwarzwald, Deutschland, 47,0%)</b>	<b>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</b>
<b>Klippenziege (Düsseldorf, Deutschland, 41,0%)</b>	<b>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</b>
<b>Niemand Dry Gin (Hannover, Deutschland, 46,0%)</b>	<b>Die dominierenden Aromen in diesem Gin sind Lavendel &amp; Sandelholz. Aber auch Rosmarin und Apfel lassen sich erschnuppern. Der Wacholder kommt auch hier sehr schön zur Geltung. € 10,5</b>
	<b>* 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</b>

## ***Bourbon, Irish & Scotch***

<b>Jack Daniel's</b>	<b>Tennessee Whisky (40 vol.%) 4cl € 6,0</b>
<b>Talisker</b>	<b>Single Malt Scotch Whisky (46 vol.%) 4cl € 8,0</b>
<b>Slyrs Bavarian</b>	<b>Single Malt Whisky (43 vol.%) 4cl € 9,0</b>
<b>Jameson</b>	<b>Irish Whisky (40 vol.%) 4cl € 6,0</b>
<b>Tullamore Dew</b>	<b>Irish Whisky (40 vol.%) 4cl € 6,0</b>

## ***Cocktails & Long Drinks***

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

## ***Spirits***

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

## ***Heiß, heiß, heiß***

<b>Espresso</b>	<b>Einfache /doppelte Ladung Koffein € 2,5 / € 3,5</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>Espresso mit Milchschaum € 3,0</b>
<b>Americano</b>	<b>Verlängerter Espresso € 3,0</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>Cremiger Milchschaum &amp; Espresso € 3,5</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>Volle Ladung Milchschaum &amp; Espresso € 3,9</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>Americano mit viel Milchschaum € 3,9</b>
<b>Cocospresso im Glas</b>	<b>Espresso mit Cocosmilch auf Eis € 4,2</b>
<b>Glas frischer Minz- Ingwertee</b>	<b>... keine weitere Erklärung notwendig € 4,2</b>