

Limonaden & Schorlen



Tafelwasser	Still oder mit Sprudel 0,25L / 0,5L / 1,0L € 2,5 / € 4 / € 6,0
Säfte	Ananas, Mango, Rhabarber, Apfel 0,25L / 0,4L € 3,5 / 5€
Coca-Cola, Coke Zero, Fanta, 7 Up	0,25L / 0,4L € 3,6 / € 4,7
Thomas Henry	Indian Tonic Water, Botanical, Pink Grapefruit oder Spicy Ginger (Ginger Beer) 0,25L € 3,9
Surfin' Bird	Kiwisirup, Soda, frische Kiwis, Limette, Minze 0,4L € 5,6
Sonnenmilch	Mangosaft, Kokosmilch, Limette 0,25L € 4,5
Süße Susi	Rhabarbersaft, Soda, Vanillesirup, Limette, Minze 0,4L € 5,6
Zarenbrause	Zitronensaft, Soda, Ingwersirup, Minze 0,4L € 5,6
Hollerschorle	Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze 0,4L € 5,6
Jim Levenstein	Apfelsaft, Soda, Zimtsirup, Minze 0,4L € 5,6

Klassische Biere

Bier vom Fass	Oberbräu Hell 0,3L / 0,5L € 3,9 / 5,3 Budweiser Lager (Budvar, Tschechien) 0,3L / 0,5L € 4,2 / 5,6
---------------	---

Hazy Jane vom Fass, von BrewDog Berlin/Schottland 5 vol. %	Ein trübes, fruchtig, leicht hopfiges Einsteiger Craft Bier aus Berlin. Kult Bier, aber nur selten vom Fass erhältlich. Unfassbar trinkbar. Probieren. 0,33L / 0,5L € 4,6 / 6,9
--	--

Hopfenschorle (Radler, BMW, Diesel, etc.)	Oberbräu Hell mit Zitronenlimonade 0,3L / 0,5L € 3,9 / € 5,3
Weizenbier	König Ludwig Weißbier 0,5L € 5,3
Weizenbier alkoholfrei	König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5L € 5,3
Schwarzbier	König Ludwig Dunkel 0,5 L € 5,3

Prosecco & mehr

Aperol Spritz	Prosecco, Orange, Aperol, Sodawasser € 7,3
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser und frische Minze € 7,3
Tinto de Verano	Rotwein mit Zitronenlimonade auf Eis € 6,9
Weißweinschorle	Weißwein mit Sodawasser € 6
Prosecco Ai Galli, Italien	Ein fruchtiger, hochwertiger Prosecco mit frischem, ausgewogenem Geschmack. 0,1L / 0,75L € 3,9 / € 25
Lillet Wild Berry	Lillet mit Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette € 7,8

Craft Bier

fruchtig / süß	El Dorado, Triple IPA von Enigma (Belgien) mit 10 vol. %	Das Enigma El Dorado ist ein ausgewogenes Triple IPA. Das nach belgischer Art gebraute Triple IPA hat einen Alkoholgehalt von 10,0% vol. In den Sudkessel kamen neben verschiedenen Malzen auch die Hallertauer Blanc, Mosaic, Citra, Azacca und El Dorado Hopfen. Daraus ergibt sich ein mit 55 IBUs ausgestattetes IPA. 0,33L € 7,6
Hopfig	Citra, Pale Ale von Hopfenstopfer (Bad Rappenau) mit 5,1 vol. %	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 € 5,5
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 € 5,6
Hopfig	Drunken Sailor, IPA 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	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 € 6,2
Exotisch	7:45 Escalation, Double IPA von Crew Republic (München) mit 8,3 vol. %	Dieses Imperial IPA ist eine echte Geschmacksexplosion. Die Hopfenbombe vereint Aromen von Ananas und Mango mit einem vollen Körper und malziger Süße. Das zweifach kaltgehopfte IPA lässt einen auch morgens um viertel vor Acht noch eskalieren. 0,33L € 6,5
Hopfig	ü.N.N., alkoholfreies IPA von Kehr wieder (Hamburg) mit <0,4 vol. %	Geht alkoholfrei auch lecker? Ja, mit herrlichen Aromen von Grapefruit und Maracuja, sowie seinen satten 45 Bittereinheiten steht das ü.N.N seinen alkoholhaltigen Kollegen in nichts nach. 0,33L € 5,9
Würzig	La Trappe Quadrupel Quadrupel aus der Abtei Koningshoeven (Niederlande) mit 10,0 vol. %	Der Wein unter den Bieren, ist im Antrunk gewürzbetont und fruchtig mit intensiven Noten von Bananen und saftigem Dörrobst, mit süßen Nuancen von Karamell und Waldhonig. Ein edles, vielschichtiges und wärmendes Trappistenbier. 0,33L € 6,8
Malzig	Hafensänger, Baltic Porter 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 € 5,8
Exotisch	Innis & Gunn, Fassgelagertes Single Malt Whiskey Bier (Schottland) mit 6,6 vol. %	Ein schottisches Ale, welches für mindestens 30 Tage in sorgsam auserwählten Eichenholzfässern reift. Anschließend wird das Bier noch durch in Bourbon getränkte Eichenholzspäne gepumpt und lagert noch für weitere 47 Tage, ehe es vollkommen ist und abgefüllt wird. Neben einem Alkoholgehalt von 6,6 vol. % überzeugt es vor allem durch sein einzigartiges Geschmacksprofil nach malzigem Biskuit und Vanille. 0,33L € 6,2
Malzig	London Pride, Amber Ale von Fullers (England) mit 4,7 vol. %	Das London Pride Outstanding Amber Ale ist das Aushängeschild der britischen Fullers Brewery und auch das beliebteste Premium Ale in Großbritannien. Im Mund zeigt sich das Bier durch Aromen von Hopfen und einem Hauch von fruchtigen Noten die leicht an Erdbeeren erinnern. 0,5L € 6,9
Englisches Ale	Spitfire Amber Ale Shepheard Neame (England) 4,5% Pint	Für alle Englisch-Kenner. God save the King. Ein sehr süffiges und malziges Erlebnis. Spitfire ist ein ausbalanciertes Amber Ale. Kultbier aus England. Als Pint und daher jeden Schluck wert. 0,5L € 6,9

Malzig / Rauchig	Roundhouse Kick, Imperial Stout von Crew Republic (München) mit 9,2 vol.%	Der Roundhouse Kick wird den Liebhabern gewidmet, deren Geschmacksnerven nie genug bekommen. Im Glas zeigt sich dieses Imperial Stout durch eine tiefschwarzen Farbton mit einer cremigen und stabilen Schaumkrone. Ein intensiver Duft von Noten aus Röstmalz und Hopfen erreicht die Nase. Das Stout ist samtig und weich, und wirkt mit Noten von Schokolade und Malz sehr angenehm am Gaumen. € 6,6
stark / stiftig	Old Tom Imperial Porter von Robinson Manchester, England mit 8,5 vol.%	Die Old Tom Serie, sogar mit einem eigenen Internetauftritt, hebt sich aus dem Sortiment der Brauerei besonders hervor. Das prämierte Robinsons Old Tom Original Strong Ale wird bereits seit 1899 gebraut. Die Old Tom Serie wurde durch zwei beliebte Ales erweitert, dem Chocolate Ale und dem Ginger Ale. 0,33L € 6,9
Exotisch	Kriek, Kirschbier 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
fruchtig	La Trappe Blond, Belgian Pale Ale aus der Abtei Koningshoeven (Niederlande) mit 6,5 vol.%	Typisches Trappistenbier mit würzigem Geschmackscharakter. Im Antrunk überwiegen fruchtige Aromen von Banane und Traube. Im Nachklang sorgt die milde Malzigkeit für ein weiches Mundgefühl. 0,33L € 5,4
hopfig / fruchtig	In your face West Coast IPA von Crew Republic (München) mit 6,8 vol.%	Das „Aromasurfbrett“. Zitrus, exotische Früchte, frisches Pinienharz mit markanter Bittere. Die verwendeten Hopfensorten sind Centennial, Chinook, Simcoe, Citra und Herkules. Ein herrlich fruchtiges und intensives IPA, welches nach einem brutalen Hopfen-Punch lechzt und jeden an die schöne Sommerzeit erinnern lässt. 0,33L € 6,2
fruchtig / würzig	La Chouffe, Strong Blond Ale (Belgien) mit 8 vol. %	Vollmundiges, aromatisches Strong Blond Ale mit Durstlöcher-Talent. Allrounder, der zu so gut wie allen Speisen passt. Ein Vorzeigebier mit altbewährter belgischer Balance in der kunstfertigen Vermählung von kräuterigen, malzigen und fruchtigen Aromen. Verkörpert "die Sonne im Glas" mit seiner leuchtend goldgelben Farbe und cremigen Schaumkragen. 0,33L € 5,4
Sehr exotisch	Öö, Imperial Baltic Porter von Põhjala (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
Exotisch	Celebrator, Dunkler Doppelbock von Ayinger (Aying, Bayern) mit 6,7 vol.%	Dieser vielfach ausgezeichnete Doppelbock ist das Dessertbier unter unseren Bierspezialitäten. Seine tiefe Mahagoni-Farbe tendiert ins Rubinrot. Der sensationell feste Schaum ist umgeben von nussig-karamelligem Duft und einem Hauch von Zedernholz. Ein samtweicher, voller Körper wird begleitet von würzigen Geschmacksnoten im Abklang. 0,33L € 6,2
Hopfig	Incredible Pale Ale, IPA von Hopfenstopfer (Bad Rappenau) mit 6,1 vol.%	Ein Quad Hop Bier gebraut mit vier Hopfensorten, welches bersteinfarben im Glas schimmert. 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 € 5,6
Sehr exotisch	Oude Geuze Boon, Lambic, Gueuze Bier - Spezialität "Brüsseler Champagner" (Belgien) mit 7 vol.%	Dieses Bier ist eine Delikatesse, die abenteuerliche Biergenießer und Feinschmecker belohnt. Brouwerij Boon gilt als Retter dieses ältesten Bierstiles der Welt. "Oude Geuze" dürfen sich nur die nach „alter“ Tradition verschnittenen Lambiek-Biere nennen, die langsam in Eichenfässern reifen. Der hohe Vergärungsgrad und das mineralische Brauwasser machen dieses Ausnahmebier knochentrocken und höchst durstlöschend, elegant wie der berühmte französische Schaumwein. 0,25L € 5,8

Weißweine

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

Côtes de Gascogne,
Domaine de Maubet Sauvignon
Blanc (Frankreich)

Ein Wein mit einem langanhaltenden Duft und Abgang. Er schmeckt nach Zeder und Holunder untermalt mit mineralischen Nuancen. Blitzendes Strohgelb. Aromen erinnernd an Citrusfrüchte, Maracuja, Grapefruit, Litschi - lebendig angenehmer Nachklang.

0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,5 / € 6,2 / € 24

Weingut Forster, Grauburgunder
(Bio & vegan - Deutschland)

Der Forster Grauburgunder trocken 2018 wurde aus 100% Grauburgunder-Trauben gekeltert und entspricht unserer Idealvorstellung eines eleganten Grauburgunders. So muss ein Grauburgunder schmecken! Fruchtig, elegant und ausgewogen und mit angenehm milder Säure.

0,1L / 0,2L / 1,0L € 3,5 / € 6,0 / € 22

Lugana, Oselara
(Lombardei, Italien)

Ein exzellenter Lugana von der Azienda Agricola Oselara südlich des Gardasees: Die Trauben für den aromatischen Oselara Lugana wachsen auf kalk- und lehmhaltigen Böden und werden von Hand gelesen. Im besonderen Klima des Gardasees entsteht so ein Weißwein, der uns mit seiner ungewohnten aromatischen Tiefe begeistert! Harmonisch, weich und frisch mit einer zarten Säure. Langer, mineralischer Abgang.

0,1L / 0,2L / 0,75L € 4,90 / € 8,5 / € 29

Rosewein

Weingut Forster, Rosé
(Bio & vegan - Deutschland)

Fantastisch fruchtiger Rosé aus Deutschland: Der Forster Spätburgunder Rosé duftet herrlich nach reifen Erdbeeren und Himbeeren. Abgerundet wird das Trinkvergnügen von einer dezenten Restsüße. Gut gekühlt ein perfekter Wein für warme Sommertage!

0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,7 / € 6 / € 22

Rotweine

Finca Valleoscuro,
Prieto Picudo y Tempranillo
(Spanien)

Frische Aromen von roten Früchten und Himbeeren, sehr saftig mit weichen, seidigen Tannine.

0,1L / 0,2L / 0,75L € 3,9 / € 6,2 / € 22

Garda Marzemino, Oselara
(Lombardei, Italien)

Der reinsortige Marzemino betört mit rotschwarzen Früchten, Holz- und Kräuterwürze. Kirschfrucht am Gaumen, sehr feinfruchtig und saftig, feine Tanninstruktur. Sehr animierend. Auch leicht gekühlt ein frischer, geschmacklich-starker, aber nicht überfordernder Genuss vom Gardasee.

0,1L / 0,2L / 0,75L € 5,60 / € 8,90 / € 31

Gin & Tonic

Trinity Gin (Hannover, 45%)	Die Wacholdernote harmoniert mit den feinsten Kräutern und bietet einen angenehmen Kontrast zum floralen Aroma, welches durch Orangenblüten und Lavendel ausgelöst wird. Durch rosa Pfefferkörner und Grapefruitschalen entfaltet der Trinity Gin im Abgang seinen würzig-fruchtigen Charakter. € 11
Ford's Gin (London, Thames Distillers, 45%)	Ein moderner Klassiker mit einem perfekt ausgewogenen Geschmacksprofil. dank 9 sorgfältig ausgewählter Botanicals, bildet der vielseitige London Dry Gin eine starke Basis von Wacholder und Koriandersamen. Hinzu kommen Zitrusnoten, Grapefruit, Jasmin, Cassia, Orange, Iris, und Angelika. Es entstand der mehrfach prämierte Fords Gin, der in den besten Bars der Welt zu Hause ist. € 10
Cucumberland (Hannover, Deutschland, 43%)	Handgemacht und abgefüllt in Hannover. 27 Kräuter, aber klassisch. Ein Gin der Könige und Herzoge Cumberlands. Mit Gurke und Eis bestellen. Hollunder Noten aus dem Deister geben diesem lokalen Gin sein einzigartiges Aroma. € 10,5
Illusionist (München, Deutschland, 45%)	Erst blau dann rosa. The Illusionist Dry Gin aus München. Eine blaue Blüte vom anderen Ende der Welt. Wacholder, Muskatblüte und Angelika bezaubern die Nase. Ein fruchtig, floraler und wärmender Gin, der in Handarbeit hergestellt wird. € 11
Skin Gin (Buxtehude, Deutschland, 42%)	Ein absolut atemberaubender Gin. Marrokanische Minze bestimmt den Geschmack, die Basis liefert eine Mischung aus frischen Kräutern, dazu Noten von Limetttenzest, Orange, Zitronenezest Grapefruit, sowie feinen Anflüge von Koriander. € 12
Niemand Dry Gin (Hannover, Deutschland, 46,0%)	Die dominierenden Aromen in diesem Gin sind Lavendel & Sandelholz. Aber auch Rosmarin und Apfel lassen sich erschnuppern. Der Wacholder kommt auch hier sehr schön zur Geltung. € 11
Brockmann's (London, England, 40,0%)	In der Nase ist der Gin zunächst extrem fruchtig und süß, die Aromen der Beerenfrüchte sind sehr dominant. Im Hintergrund spielen leichte Nuancen von Zitrusfrucht mit, der Wacholder ist nicht zu erkennen. Von den 40% Alkoholgehalt ist in der Nase nichts zu spüren, der Gin ist sehr weich überhaupt nicht scharf. € 11



* Alle Gins werden mit 5cl serviert
* Alle Gins wahlweise mit Thomas Henry:
Spicy Ginger, Indian Tonic, Fever Tree, Botanical oder Pink Grapefruit



Bourbon, Irish & Scotch

Jack Daniel's Old No. 7	Tennessee Whisky (40 vol.%) 4cl € 7,0
Slane Irish Whiskey	Irish Whiskey, Triple Casket (40 vol.%) 4cl € 7
Talisker	Single Malt Scotch Whisky (46 vol.%) 4cl € 9
Jameson	Irish Whiskey (40 vol.%) 4cl € 8
Tullamore Dew	Irish Whiskey (40 vol.%) 4cl € 8
Wild Turkey 101 Rye	Kentucky Bourbon Whiskey 6-8 Jahre (50,5%) 4cl € 7,0
Southern Comfort	Whisky 5 Jahre (40 vol.%) 4cl € 7,0

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 Old No. 7, Triple Sec, Zitronensaft, Limettensaft und 7 Up € 8,0
Moscow Mule	Wodka, Gurke und Ginger Beer € 8,5
Zarensause	Wodka, Zitronensaft, Ingwersirup, Minze mit Wasser aufgespritzt € 8
Sonnenstich	Wodka, Mangosaft, Kokosmilch, Limette € 8
Long Island Iced Tea	Gin, Wodka, Tequila, Rum, Triple Sec, Zitrone, Limette, Cola € 10,0
Jack & Coke	Jack Daniel's Old No. 7 mit Cola € 8,5
Kiwi Kick	Ford's Gin, Sprudel, Fever Tree, frische Kiwis, Limettensaft & Minze € 10
Cuba Libre	Havana Rum mit Limette und Cola € 8
Gönnjamen Blümchen	Don Papa Rum, Triple Sec, Apfelsaft, Limette, Minze, mit Sprudel aufgespritzt € 8,0
Martini Dry	Martini Bianco und Gin. Ob geschüttelt oder gerührt... € 8
Tequila Sunrise Mango	Tequila, Magosaft, Grenadine mit Obst garniert € 9
Pina Colada	Rum, Ananassaft, Cocosmilch geschäumt, mit Obst garniert € 9
Caipirinha	Cachaca, Limette, Rohrzucker, Crushed Eis € 8
Swimming Pool	Rum, Vodka, Ananassaft, schaumige Kokosmilch und Blue Curacao, Himbeeren. € 9
Sex im Jo's	Sex on the Beach: Jo's Style - weil, kein Beach. € 9
Mojito	Rum, Soda, Limette, Crushed Eis, Rohrzucker, Minze € 9

Hartes & Tequila

Liquid Cocaine	Großes Shot Glas mit Espresso, Wodka, Puderzucker und Kahlúa auf Eis geschüttelt. 2 Shots / 4 Shots € 8 / € 14
Tequila El Jimador	El Jimador (38 vol.%) mit 100% Agave 2cl / 4cl € 3,5 / € 6
Tequila 1800 Añejo	100% Agave handgepfückt aus Jalisco, West Mexico. In französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift. Das Ergebnis ist ein reichhaltiger, luxuriöser Tequila mit Eichen- und Nussnoten und leicht pfefferigen Noten im Abgang. (38 vol.%) 2cl / 4cl € 5,5 / € 9
Tequila Herradura plata	100% Agave Casa Herradura Jalisco, Mexico. 45 Tage gereift. Ein sanft süßer Mexikaner. (40 vol.%) 2cl / 4cl € 4 / € 7
Tequila Gusano Rojo Mezcal Artesanal	Der torfige Tequila mit Wurm aus Oaxaca, Mexico. 100% blaue Weber Agave (Espadin) mit Larve des Dickkopffalters "Megathymus". Über Holzkohle geröstet. (38 vol.%) 2cl / 4cl € 5,5 / € 9
Tequila Corralejo Reposado oder Añejo	Wenn man den Tequila in ein Glas gießt, nimmt man sofort feine Noten von Honig, Vanille, Nelkenpfeffer und sogar Meeresduft wahr. Der Geschmack dagegen ist fruchtig. Hier treffen Limette, Zitrone, Honig und etwas Pfeffer aufeinander. (38 vol.%) 2cl / 4cl € 5,5 / € 7,5
Jägermeister	Der Niedersächsische Kräuterlikör (35 vol.%) 2cl € 3
Sambuca	Mit einer Kaffeebohne serviert (38 vol.%) 2cl € 3
Finlandia Vodka	Der finnische Vodka, sanft und rein. 2cl € 3
Averna	Averna (29 vol.%) 2cl / 4cl € 3 / € 4,5
Frangelico	Der Haselnusslikör - auf Eis und Limette (20 vol.%) 2cl / 4cl € 3,2 / € 4,5
Grappa	Julia Grappa (38 vol.%) 2cl € 3,0
Ouzo 12 Griechisch	Ouzo 12 4cl mit Eiswürfeln und Wasser aufgefüllt. Die echte griechische Art Ouzo zu genießen. Super auch als Aperitif € 4,5
Don Papa Rum	Ron Don Papa (40,0 vol.%) - 4cl € 6,5

Heiß, heiß, heiß

Espresso	Einfache /doppelte Ladung Koffein € 3 / € 3,8
Espresso Macchiato	Espresso mit Milchschaum € 4
Americano	Verlängerter Espresso € 3,8
Cappuccino	Cremiger Milchschaum & Espresso € 4,5
Latte Macchiato	Volle Ladung Milchschaum & Espresso € 4,5
Milchkaffee	Americano mit viel Milchschaum € 4
Glas frischer Minz-Ingwertee	... keine weitere Erklärung notwendig € 5



Jo's Food & Craft

Restaurant | Craft Beer Bar

Vorspeisen & Kleinkram

Snackerei	Hausgemachtes Chili Con Carne mit Tortilla Chips, Sour-Cream, Guacamole. Ideal zum Snacken & Teilen!	€ 8,2
Bauer sucht Frau vegan / vegetarisch	Platte mit vegetarischer Antipasti, serviert mit Brot. Super für 2 Personen. Auch vegan erhältlich!	€ 12,9
Jo's Brauer Bullets 10 oder 20 Stück	Chili-Cheese-Nuggets mit leckerer Salsa und Preiselbeer Chili-Dip. Dazu Salat und unser hausgemachter Cole Slaw.	€ 10 € 16,9
Kinderteller bis 12 Jahre	Kartoffelspalten mit Hähnchenbruststreifen und Pink-Mayo-Dip.	€ 7,9
Wedges und Süßkartoffelpommes	Pimpt wie ihr wollt! Mit folgenden Upgrades für +1,5 Euro je Upgrade: Chili Cheese Sauce, Sambal Sauce, Jalapeños, Bacon, Parmesan-Käse	€ 4 / € 6
Kleiner Tacosalat	Tortilla Chips, Jalapeños, Feuriger Sauce, Käse, Hähnchen, Kräuter	€ 7

Nachtisch

Death by Chocolate hausgemacht	Höllisch sündhafter Schokoladenkuchen warm serviert mit Bourbon Vanilleeis und Fruchtspiegel.	€ 7
--	---	-----

Rippchen

Bam-Bam Platte nur so lange der Vorrat reicht!	Unsere von der HAZ hochgelobten Rippchen. Butterweich, superzart und sechs Stunden gegart. Mit Cole-Slaw, Kartoffelspalten, Sour-Cream und Pink- Mayo.	€ 18,2
Mehr Rippchen?	1 Strang Rippchen on top	€ 7
	2 Stränge Rippchen on top	€ 10
Upgrades	Feurige Jalapeños	+ € 1,5
	Scharfe, frische Chilis, zerkleinert	+ € 1
	Süßkartoffelpommes statt Wedges	+ € 2

Wraps

Volles Rohr Mit Rind oder Hähnchen	Wrap mit Fleisch deiner Wahl. Mit hausgemachter Wrap-Sauce, Gurke, Tomate, Salat und frischen Kräutern. Dazu Wedges, Pink Mayo Dip und frische Sprossen.	€ 15,5
Wrap God vegetarisch pikant	Vegetarischer Wrap mit Tomaten, Fenchel, Salat, Möhren, hausgemachter Wrap-Sauce, geriebenem Cheddar und Mozzarella, Mix aus frischen Kräutern. Dazu unsere Teriyaki-Champignons, Wedges und frische Sprossen.	€ 15
Upgrades für Rippchen & Wraps	Feurige Jalapeños	+ € 1,5
	Scharfe, frische Chili	+ € 1
	Süßkartoffelpommes statt Wedges	+ € 2

Burger

Erhältlich mit frischem Rinder Patty, Mariniertem Rindfleisch, Teriyaki Hähnchen oder hausgemachtem Veggie-Patty.

Immer dabei:

Haus-Sauce, saftiges Brioche-Brötchen, Kartoffelspalten, Pink-Mayo & Sour-Cream.

Upgrades

Doppelt Fleisch + €3,0	7 Chili Cheese Nuggets statt Wedges + € 3	Feurige Jalapeños + €1,5	Süßkartoffel- pommes statt Wedges + € 2	Extra Guacamole + € 1,5	Extra Bacon + € 1,5
---------------------------	--	--------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

Take it Cheesy 150g Rindfleisch, Cheddar Käse, Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke. € 16

Guacamalteke 150g Rindfleisch, Cheddar Käse, Bacon, Guacamole, Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke. € 17

**Zieglich
beste
Freunde** 150g Rindfleisch, gebratene Ziegenkäse-Taler, Bacon, Preiselbeer-Chili-Sauce, Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke. € 17

**Der Käse-Vulkan
scharf** 150g Rindfleisch, Jalapeños, Bacon, Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke - übergossen mit unserer scharfen Käse-Kräuter-Sauce. € 18

**Der mit dem
Stier tanzt** 150g Rindfleisch, würzige Chorizo, geräucherter Mozzarella, Salsa Sauce und Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln. € 17

**Vier Fäuste für
ein Hallelujah** Bud Spencer weiß, was schmeckt:
150g Rindfleisch, Gurke, Tomate, Onion-Rings, Feuriges Chili Con Carne, leckere Sambal Sauce, Salat und Cheddar. Und ab in Hals! € 18

Salate

Oh My Goat vegetarisch	Gebratener Ziegenkäse, getrocknete Cranberries, Fenchel, Blattsalatmix, Möhren, Walnüsse, Kirschtomaten, Kartoffelspalten, Guacamole, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot.	€ 15,5
Schröder Kopf Salat	Marinierte Hähnchenbruststreifen, gebratener Ziegenkäse, Fenchel, Kirschtomaten, Kartoffelspalten, Blattsalatmix, Datteln, Bacon, Walnüsse, Guacamole, Wasabi Dip, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot.	€ 16
Geiles Rind	Saftiges Rindfleisch mit Schafskäse, eingelegten Zucchini & Zwiebeln, Blattsalatmix, Walnüssen, Kartoffelspalten, Möhren, Kirschtomaten, Guacamole, Wasabi Dip, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot.	€ 17
Gartenschau vegan	Teriyaki-Champignons, eingelegte Zucchini & Zwiebeln, Blattsalatmix, Möhren, Walnüsse, getrocknete Feigen, Kirschtomaten, Fenchel, Guacamole, Preiselbeer-Chili-Dip, Wasabi-Mayonnaise, Kartoffelspalten und Brot.	€ 15
Nacho Libre	Tortilla Chips und Chili Con Carne separat. Gebratene Chorizo, eingelegte Zucchini & Zwiebeln aus der Pfanne, Blattsalatmix, Möhren, Kirschtomaten, italienischer Hartkäse, Walnüsse, Datteln, Guacamole, Wasabi Dip, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot.	€ 16