



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!	€ 9,9
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.	€ 10,9 € 16,9
Kinderteller bis 12 Jahre	Kartoffelspalten mit Hähnchenbruststreifen und Pink-Mayo-Dip.	€ 8,9

Nachspeisen

Death by Chocolate hausgemacht	Höllisch sündhafter Schokoladenkuchen warm serviert mit Bourbon Vanilleeis, frischen Früchten und Fruchtspiegel.	€ 8,9
--	--	-------

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.	€ 21,9
Mehr Rippchen?	1 Strang Rippchen on top 2 Stränge Rippchen on top	€ 8,9 € 13,9
Upgrades	Feurige Jalapeños Scharfe, frische Chilis, zerkleinert Süßkartoffelpommes statt Wedges	+ € 1,5 + € 1 + € 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.	€ 17,9
Wrap God vegetarisch Leicht 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.	€ 16,9
Upgrades für Rippchen & Wraps	Feurige Jalapeños Scharfe, frische Chili Süßkartoffelpommes statt Wedges	+ € 1,5 + € 1 + € 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	160g Rindfleisch, Cheddar Käse, Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke.	€ 18,9
Guacamalteke	160g Rindfleisch, Cheddar Käse, Bacon, Guacamole, Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke.	€ 19,9
Zieglich beste Freunde	160g Rindfleisch, gebratene Ziegenkäse-Taler, Bacon, Preiselbeer-Chili-Sauce, Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke.	€ 19,9
Der Käse-Vulkan scharf	160g Rindfleisch, Jalapeños, Bacon, Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln, Tomate, Salat und Gurke - übergossen mit unserer scharfen Käse-Kräuter-Sauce.	€ 20,9
Der mit dem Stier tanzt	160g Rindfleisch, würzige Chorizo, geräucherter Mozzarella, Salsa Sauce und Jack Daniel's Honey Whisky-Zwiebeln.	€ 19,9
Vier Fäuste für ein Hallelujah	Bud Spencer weiß, was schmeckt: 160g Rindfleisch, Gurke, Tomate, Onion-Rings, Feuriges Chili Con Carne, leckere Sambal Sauce, Salat und Cheddar. Und ab in Hals!	€ 20,9

Salate

Oh My Goat vegetarisch	Gebratener Ziegenkäse, getrocknete Cranberries, Fenchel, Blattsalatmix, Möhren, Walnüsse, Kirschtomaten, Kartoffelspalten, Guacamole, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot.	€ 18,9
Schröder Kopf Salat	Marinierte Hähnchenbruststreifen, gebratener Ziegenkäse, Fenchel, Kirschtomaten, Kartoffelspalten, Blattsalatmix, Datteln, Bacon, Walnüsse, Guacamole, Wasabi Dip, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot.	€ 19,5
Geiles Rind	Saftiges Rindfleisch mit Schafskäse, eingelegten Zucchini & Zwiebeln, Blattsalatmix, Walnüssen, Kartoffelspalten, Möhren, Kirschtomaten, Guacamole, Wasabi Dip, Preiselbeer-Chili-Dip und Brot.	€ 19,5
Gartenschau vegan	Teriyaki-Champignons, eingelegte Zucchini & Zwiebeln, Blattsalatmix, Möhren, Walnüsse, getrocknete Feigen, Kirschtomaten, Fenchel, Guacamole, Preiselbeer-Chili-Dip, Wasabi-Mayonnaise, Kartoffelspalten und Brot.	€ 18,5
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.	€ 19,5

Limonaden & Schorlen



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

Klassische Biere & Bier vom Fass

Bayreuther Hell	0,3L / 0,5 L € 4,2 / 5,4
Guinness	0,5L (Pint) € 6,5
Budweiser Lager (Budvar, Tschechien)	0,3L / 0,5L € 4,3 / 6,2
Beverly Pils vom Fass, Mashsee Brauerei Hannover 4,7% vol.	Leicht fruchtig, leicht hopfiges Einsteiger Craft Bier aus Hannover. Frisches, unfiltriertes und spritziges Craft Bier Pils aus der Heimat. 0,33L / 0,5L € 4,6 / 6,80
Hopfenschorle (Radler, BMW, Diesel, etc.)	Bayreuther Hell mit Zitronenlimonade 0,3L / 0,5 L € 3,9 / 5,4
Weizenbier	Maisel's Weißbier 0,5L € 5,4
Weizenbier alkoholfrei	Maisel's alkoholfrei 0,5L € 5,4
Schwarzbier	Maisel's Dunkel 0,5 L € 5,4

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	0,2L € 5,90
Lillet Wild Berry	Lillet mit Schweppes Wild Berry, Beeren und Limette € 7,8

Craft Bier

fruchtig/ süß	Kohletrimmer Leichtes Stout von Buddelship (Hamburg) mit 5,3% vol. %	Der Kohletrimmer zeichnet sich durch einen vollen, kräftigen Malzcharakter aus, der trotzdem leicht und weich auf der Zunge liegt. Eine moderate Bittere von Kaffee- und Schokoladenaromen sowie dezenten Röstnoten beweisen, dass auch ein traditioneller deutscher Bierstil wie das Schwarzbier nicht langweilig sein muss. 0,33L € 5,9
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 € 5,9
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 € 5,9
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 € 5,9
Exotisch	Hazy Jane, von BrewDog Berlin/Schottland (München) mit 5 vol. %	Ein fruchtiges Hazy NEIPA. Ein frischer Klassiker. Hopfensorten Ahtanum und Citra. In der Nase sind Noten von Ananas, Mango und Steinobst zu vernehmen. 0,44L € 5,9
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
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 € 5,9
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. 0,33L € 6,2
Englisches Ale	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/ süffig	Celebrator Doppelbock aus Aying (Bayern) mit 6,7% vol. %	Das Ayinger Celebrator ist ein häufig ausgezeichneteter Doppelbock und zählt bei der Ayinger Brauerei als Trophäenkönig. Dieses Bier mit zahlreichen renommierten Auszeichnungen solltest Du dir auf gar keinen Fall entgehen lassen. Ein Untergäriger dunkler Doppelbock. Im Glas ergießt der Ayinger Celebrator Doppelbock in einem Mahagoniton und wir von einer sensationell feste Schaumdecke gekrönt. 0,33L € 6,9

Exotisch / still

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

leicht / erfrischend

La Trappe Witte,
Wittbier aus der Abtei
Koningshoeven (Niederlande)
mit 5,5 vol.%

Im Glas präsentiert sich das La Trappe Witte Trappist in einem hellen, goldgelben und leicht getrübbten Farbton und es duftet herrlich frisch nach Malz und säuerlichen Zitrusnoten. Der Antrunk ist schön schlank und sehr spritzig. Dabei kommen Aromen von Zitrone, Pfirsich und ein Hauch Banane zur Geltung. 0,33L € 5,2

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 € 5,9

Sehr exotisch

Öö,
Imperial Baltic Porter von Pöhljala
(Estland)
mit 10,5 vol.%

Ein Bier, so schwarz wie die Nacht und so cremig wie Likör. Die Alternative zum Nachtisch mit intensiven Aromen von Kaffee, Schokolade, Karamel und einem Hauch von Lakritz. Perfekt zum Teilen geeignet. 0,33L € 8,2

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 € 5,9

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

Weißwein

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 € 4,5 / € 7,5 / € 25

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 € 4,5 / € 7,5 / € 25

Rotwein

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 € 4,5 / € 7,8 / € 27

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

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	Tennessee Whisky (40 vol.%) 5cl € 7
Talisker	Single Malt Scotch Whisky (46 vol.%) 5cl € 9,0
Jameson	Irish Whiskey (40 vol.%) 5cl € 8
Tullamore Dew	Irish Whiskey (40 vol.%) 5cl € 8

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 € 7,2
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 Cola	Jack Daniel's Old No. 7 mit Cola € 8,0
Kiwi Kick	Ford's Gin, Sprudel, Fever Tree, frische Kiwis, Limettensaft & Minze € 9
Cuba Libre	Havana Rum mit Limette und Cola € 7,5
Gönnjamin Blümchen	Don Papa, Triple Sec, Apfelsaft, Limette, Minze, mit Sprudel aufgespritzt € 8,5
Tequila Sunrise	Tequila, Ananas und Mangosaft, 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 Cocosmilch und Blue Curacao, Himbeeren € 9
Sex im Jos	Sex on the Beach: Jo's Style - weil, kein Beach. € 9
Mojito	Rum, Soda, Limette, Crushed Eis, Rohrzucker, Minze € 10

Spirits

Liquid Cocaine	Espresso, Wodka, Puderzucker und Kahlúa auf Eis geschüttelt 2 Shots / 4 Shots € 8 / € 14
Tequila	Diverse Sorten 2cl / 4cl ab € 3,50 / € 6
Jägermeister	Der Niedersächsische Kräuterlikör (35 vol.%) 2cl € 3
Sambuca	Mit einer Kaffeebohne serviert (38 vol.%) 2cl € 3
Finnlandia 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.%) - reift über sieben Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche und erhält so seine Farbe von hellem Bernstein. Ein leichter und fruchtiger Duft, ein weicher und zarter Geschmack sowie ein langer und reichhaltiger Abgang kennzeichnen den Don Papa. Aromen von Vanille, Honig und kandierten Früchten schmeicheln dem Geschmack. 4cl € 6,5

Heiß, heiß, heiß

Espresso	Einfache /doppelte Ladung Koffein € 2,8 / € 3,8
Espresso Macchiato	Espresso mit Milchschaum € 3,2
Americano	Verlängerter Espresso € 3,5
Glas frischer Minz-Ingwertee	... keine weitere Erklärung notwendig € 4,2
Frappé	Auf einer Messe in Thessaloniki im Jahre 1957 fand der griechische Vertriebsmitarbeiter Dimitrios Vakondios nur kaltes Wasser, um seinen Kaffee zubereiten. Notgedrungen verkaufte er das Rezept als sommerliches Getränk, welches großen Anklang fand - die Geburtsstunde des Kaffee Frappé. € 4,9