



MEYER'S

GASTHOF BOTHEL

Herzlich Willkommen in unserem Familienbetrieb.

Seit 1811 bewirten wir Gäste von nah und fern in unserem kleinen Gasthof. Damals war Wobmes Hof ein wichtiger Anlaufpunkt für viele Landwirte im Ort. Hier wurde durch die Viehwaage Handel betrieben, an der Zapfsäule getankt, es gab Post und Zeitung. Natürlich wurde auch geklönt, getrunken und gefeiert.

Über die letzten Jahre haben wir unseren eigenen Stil eingebracht. Wir hoffen, unser geschaffenes Ambiente gefällt euch so gut wie uns.

Tobias bietet euch auf den mittleren Seiten seine kulinarischen Favoriten an, neue Speisen und Saisonales sind immer farblich hinterlegt

Auch André hat dazu auf den ersten und letzten Seiten das Getränkeangebot zusammengestellt, schaut auch dort mal nach neuen Kreationen.

Eure Gastgeber André und Tobias Meyer

Aperitif

Rotkäppchen Sekt halbtrocken 0,1l 2,9 €

Rodenbach Fruitage
Fruchtbier | Limette | Beereneiswürfel
0,25l *Probiertpreis* 5 €

*Das belgische Fruchtbier
feiert die Kirsche in all
ihrer Pracht, mit 3,9% Alk.
ein spritzig-leichter Aperitif*

Aperol Spritz

Aperol | Sekt | Orange | Eiswürfel | 0,2l 7 €

Maracuja Spritz

Maracujanektar | Sekt | Vanille | Orange | Eiswürfel 0,2l 7 €

Sanddorn Spritz

Andalö Sanddornlikör | Sekt | Orange | Eiswürfel 0,2l 7€

Limoncello Spritz

Limoncello | Sekt | Bitter Lemon | Zitrone
Grapefruit-Eiswürfel 0,2l 7 €

Sarti Rosa Spritz

Sarti Rosa | Sekt | Grapefruit-Eiswürfel 0,2l 7,5 €

Lavendel Spritz

Lav'a Belle | Sekt | Rosmarin-Eiswürfel 0,2l 7,5 €

Alkoholfrei

Bitterman's Friend

Sanbittè | Thomas Henry Spicy Ginger | Orangensaft
Angostura | Eiswürfel | Orange 0,25l 6 €

Ginger Maracuja

Maracujasaft | Ginger Ale | Vanillesirup | Orange
Eiswürfel 0,2l 6 €

Ginger Undone

Undone No. 7 | Ginger Ale
Orange | Eiswürfel 0,2l 6 €

*Undone No. 7
ist die alkoholfreie
Schwester des Aperol.*

Gin Tonic

Bombay Tonic | Tanqueray Tonic | Gordons Tonic
je 4 cl mit 0,2l Tonic Water | Zitrone | Eiswürfel 0,24l 6,5 €

Quarantini Tonic

2 cl Quarantini Black Gin | Thomas Henry Botanical
Tonic | Limette | Eiswürfel 0,22l 7 €

Beefeater Blood Orange Gin Tonic

4 cl Beefeater Blood Orange | 0,2l Thomas Henry
Tonic Water | Orange | Eiswürfel 0,24l 7 €

Pink Inc.

4cl Gin Mare | 0,2l Thomas Henry Cherry Blossom
Minze | Rote Beeren-Eiswürfel 0,24l 7 €

Hendrick's Tonic

4cl Hendrick's Gin | 0,2l Thomas Henry Tonic Water
Limette | Gurken-Eiswürfel 0,2l 9 €

The Illusionist

4 cl The Illusionist | 0,2l Thomas Henry Tonic Water
Rosmarineiswürfel | Eiswürfel 0,24l 9 €

Monkey Gin Tonic

4 cl Monkey 47 Dry Schwarzwald Gin | Eiswürfel
0,2l Thomas Henry Tonic Water 0,24l 10 €

Bathtub Gin Tonic

4 cl Ableforth's Bathtub Gin | Eiswürfel | Orange
0,2l Thomas Henry Tonic Water 0,24l 9 €

Der Ableforth's Bathtub Gin kommt als Hommage an die amerikanische Prohibition. Der verwendete Alkohol ist von höchster Qualität und wird in kupfernen Pot Stills destilliert. Der Geschmack von Wacholder, Kardamom und Zimt und der lange Nachklang überzeugen restlos.

Wir haben über 30 Gin-Sorten am Tresen, fragt uns
gern nach weiteren Varianten.

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio
Dünn aufgeschnittene Rote Beete
geriebener Meerrettich | karamellierte Walnüsse
Apfelvinaigrette | Salatbouquet | Baguette 10,5 € VEGAN

Königinpastete
Blätterteigpastete gefüllt mit
Hühnerfrikassee
(Huhnfleisch von freilaufenden Hühnern
Spargel | Champignons | Sahnesauce)
Salatbouquet | Zitrone 11,5 €

*Die Hühner für unsere
Hochzeitsuppe und das
Frikassee beziehen wir
vom Hof Bergmann aus
Giers-Schanzendorf bei
Posthausen, der von
Tobias' Schwester Jessica
und ihrem Mann Jens
betrieben wird.*

Gratinierter Ziegenkäse
Ziegenkäse | Zuckerkruste | Zwiebel-Balsamicoconfit
Honig | Walnüsse | Salatbouquet | Baguette 11,5 €

Vitello tonnato
Sous vide gegartes Kalbfleisch
Thunfisch-Mayonnaise | Kapernäpfel
Salatbouquet | Baguette 12,5 €

*Sous vide heißt, dass das
Fleisch im Vacuumbeutel
bei niedriger Temperatur
(ca. 59°C) über Stunden
schonend gegart wird.*

Carpaccio
hauchdünn geschnittenes Rindfleisch
Grana Padano | Salatbouquet | Balsamicodressing
geröstete Kerne | Olivenöl | Baguette 12,5 €

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe
Tomaten | Zwiebeln | Pfirsich | Knoblauch
Kräuter | bunter Pfeffer | Baguette 5,5 € VEGAN

Kürbissuppe
Hokkaido | Zwiebeln | Rapsöl | Mehl | Kokosmilch
Ingwer | Baguette 6 € VEGAN

Meyers Hochzeitsuppe
Hausgemachte Hühnerbrühe
Eierstich | Spargel
Fleischklößchen | Baguette 6,5 €

*Unsere Eier für den
Eierstich sowie zum
Panieren unserer Schnitzel
stammen ausschließlich
von freilaufenden
Hühnern von Tobias'
Schwester Jessica.*

Salate

Beilagensalat vom Buffet
kleiner Teller zum selbst zusammenstellen 5 €
großer Teller zum Nachholen und Sattessen 11 €

Bunter Salat in der Brotschale
Blattsalate | Rucola | Gurke
Tomate | Lauchzwiebeln | Paprika
rote Zwiebeln | geröstete Kerne 11,5 €

... mit gebratenen Champignons (vegan) +3 €
... mit 180g Hähnchenbruststreifen +6 €

Bitte Dressing auswählen:

VEGETARISCH
Hausdressing | Knoblauchdressing

VEGAN
Kräutervinaigrette | Himbeerdressing | Balsamicodressing

Vegetarisch

Gebackener Camembert
Camembert | Ei | Paniermehl
Pfirsich | Preiselbeeren | Krautsalat
Baguette | Butter 12 €

*Camembert a la Edelgard
nur mit Krautsalat und
Pommes Frites 13,5 €
Keglerin Edelgard bestellt
dies seit über 30 Jahren.*

Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons
Große Kartoffel in Alufolie | Sour Cream
Champignons | Zwiebeln | Salatbouquet 15 €

Drei hausgemachte Grünkernbratlinge
Bratlinge (Grünkern | Linsen | Karotten | Ei) | Sour Cream
Ofenkartoffel | Salat vom Buffet 16,5 €

Pasta Gorgonzola
Rote Bete Gnocchi | Gorgonzola | Sahne
Weißwein | Frühlingszwiebeln | karamellisierte Walnüsse
Salat vom Buffet 15,5 €

Vegan

Falafelburger
Sesambrötchen | 4 Kürbis-Falafelbällchen
Mangochutney | Lollo Rosso | Tomate
Pommes Frites 13,5 €

Ofenkartoffel mit gebratenem Gemüse
Große Kartoffel in Alufolie
mediterranes Gemüse | Tomatensauce
Salatbouquet 15 €

Pasta Tomate
Tagliatelle | Tomatensauce | Zwiebeln | Pfirsich
Knoblauch | mediterranes Gemüse | bunter Pfeffer
Salat vom Buffet 15 €

Geflügel

Crispy Chicken Burger
Sesambrötchen | kross frittiertes Hähnchen-Patty
Lollo Rosso | Mangochutney | Pfirsich | Chili-Mayonnaise
Pommes Frites 16 €

Hähnchenbrust
Hähnchenbrustfilet | Rahmwirsing
Geflügelsauce | Kartoffelrisotto
Salat vom Buffet 24 €

Gänsebraten als Portion
Gänsebrust und -Keule | Rosinen-Apfelspalten
1 Mirabellenknödel | Kroketten | Gänsesauce
Rosenkohl mit Speckstippe oder Rotkohl 31,5 €

Gänsebraten zum Sattessen
Gänsebrust und -Keule | Rosinen-Apfelspalten
Mirabellenknödel | Kroketten | Gänsesauce
Rosenkohl mit Speckstippe | Rotkohl
Salat vom Buffet 36 €

Gänsebraten im 3-Gang-Menü
Tasse Hochzeitssuppe

Gänsebraten und Beilagen zum Sattessen und
Salat vom Buffet

Vanilleeis mit heißen beschwipsten Pflaumen 40 €

Pro Tisch gibt es entweder Gänsebraten als Portion
oder Gänsebraten zum Sattessen.

Fisch

Calamari fritti

Gebackene Tintenfischringe | Knoblauchdipp | Baguette
Salatbouquet 13 €

Ofenkartoffel mit Nordseekrabben
Große Kartoffel in Alufolie | Sour Cream
Nordseekrabben | Salatbouquet 16,5 €

Matjes Hausfrauen Art

zwei Doppelfilets | Apfel | Gewürzgurke | Sauce
rote Zwiebelringe | Bratkartoffeln 16,5 €

Gedämpfter Lachs auf Gemüsestreifen
Lachsfilet | Gemüsejulienne | Senfsauce
Salzkartoffeln | Salat vom Buffet 25 €

Schwein

Meyers Currywurst

Currybratwurst | hausgemachte Currysauce
Pommes Frites 9,5 €

Knipp

Bremer Knipp | Gewürzgurke | Apfelkompott
Bratkartoffeln 15,5 €

Holsteiner Schnitzel

Oberschale | Ei | Paniermehl | Spiegelei
Speck | Bratkartoffeln
Salat vom Buffet 20€

*Unsere Schnitzel werden
für euch frisch plattiert,
mit hausgemachtem
Paniermehl paniert und
frisch gebraten.*

Jägerschnitzel

Oberschale | Ei | Paniermehl
Champignons in Rahmsauce
Pommes Frites | Salat vom Buffet 20 €

Schweinefilet-Medaillons mit Gorgonzolasauce
3 Medaillons | Gorgonzola | Weißwein | Sahne
Röstinchen | Salat vom Buffet 23,5 €

Meyers Spezialitäten

Wildragoût im Pastateller

Wildfleisch | Zwiebeln | Rotwein

Waldpilze | Wacholder | Sahne | Preiselbeeren

Spätzle | Salat vom Buffet 19,5 €

Meyers Grillteller

Rindersteak | Schweinefilet | Hähnchenbrustfilet

gebratener Speck | grüne Bohnen | Kräuterbutter

Sauce Hollandaise | Kartoffelröstinchen

Salat vom Buffet 25,5 €

Wildroulade

Roulade (Hirschkeule | Zwiebeln | Speck | Gurke)

Rotkohl | Apfelspalten | Wildsauce | Salzkartoffeln

Salat vom Buffet 27 €

Rind

Meyers Beef Burger

Sesambrötchen | 180g Beef | Lollo Rosso

Tomate | Gurke | Burgersauce | Gouda

karamellierte Zwiebeln | Pommes Frites 16 €

Rumpsteak

Steak aus dem Roastbeef 200g roh | Kräuterbutter

Pommes Frites | Salat vom Buffet 27 €

... mit Rahmwirsing + 3,5 €

... mit Sauce Hollandaise + 3,5 €

... mit Gorgonzolasauce + 3,5 €

...mit gebratenen Champignons und Zwiebeln + 4,5 €

Kinderkarte

Nuggets mit Pommes
5 Hähnchennuggets | Tomatenketchup
Pommes Frites 6,5 €

Fischstäbchen mit Pommes
4 Fischstäbchen | Tomatenketchup
Pommes Frites 6,5 €

Kinderschnitzel
kleines Schweineschnitzel | Pommes Frites
Tomatenketchup 8 €

Beilagen

Ketchup | Mayonnaise | Kräuterbutter je 1 €

Burgersauce | Sour Cream | Chilimayonnaise
Knobidipp | Spiegelei je 1,5 €

Pommes Frites | Kroketten | Kartoffelröstinchen
Tagliatelle | Rahmwirsing | Rotkohl je 3,5 €

Meyers Currysauce | Sauce Hollandaise
Champignonrahmsauce | Gänsesauce
Gorgonzolasauce | Wildsauce je 3,5 €

Bratkartoffeln 4,5 €

Kartoffelrisotto 4,5 €

*Gewolfte, rohe Kartoffeln
werden mit Sahne und
Hartkäse gegart. Lecker!*

Champignons und Zwiebeln 4,5

Ofenkartoffel mit Sour Cream 5,5 €

Ein Gericht auf zwei
Tellern angerichtet 3 €

*Da sowohl unsere Köche
als auch die Kellner und
Spülkräfte die doppelte
Arbeit leisten, berechnen
wir dafür einen Aufpreis.*

Dessert

Kindereis

Vanilleeis | etwas Sahne | bunte Dekoration
Waffeltüte 2,5 €

Affogato

Vanilleeis | Espresso | Amarettini 3,5 €

Kleiner Baileys-Genuss

1 Kugel Vanilleeis | Sahne | Baileys Tiramisu
Amarettini 5,5 €

Schokomalheur

Schokoküchlein mit weichem Kern
Vanilleeis | Sahne 6 €

mit heißen beschwipsten Pflaumen +3 €

Belgische Waffel

heiße Waffel | Vanilleeis | Sahne 6 €

mit heißen beschwipsten Pflaumen +3 €

*Unsere beschwipsten
Pflaumen werden mit
Rotwein, Zimt, Sternanis,
Nelke und Rum gekocht.
Durch den Alkoholgehalt
sind die leckeren
Pflaumen nix für Kinder.*

Eis mit beschwipsten Pflaumen

Heiße Pflaumen | 1 Kugel Walnusseis
Sahne 6,5 €

Eierkuchen mit Apfelkompott

Geschnittener Eierkuchen | 1 Kugel Vanilleeis
Apfelkompott | Eierlikör | Sahne 7,5 €

Cremedessert im Gläschen

Karamellcreme | Vanillecreme | Haselnussstückchen
oder Himbeerpüree | Joghurtcreme | Himbeermousse
1 Gläschen zur Wahl 3,5 € | als Duett 6 €

Unsere Eissorten

Vanille | Erdbeer | Schokolade | Walnuss je 1,5 €
Melone vegan 1,8 €

Toppings

Sahne 0,8 €

Eierlikör | Amaretto | Nuss-Nougat-Likör je 2 €

Sprudelnd

Coca-Cola® Original Taste
Coca-Cola® Zero | Mezzomix
Fanta | Sprite je 0,33l Flasche 4,2 €

Lütts Bio Direktsaftschorle
Streuobst-Apfel | Rhabarber
Johannisbeere je 0,33l Flasche 4,2 €

Lütts Getränke
werden regional in
Wagenfeld zwischen
Bremen und Osnabrück
produziert.

Thomas Henry Limonaden und Bitters
Tonic Water | Botanical Tonic
Cherry Blossom | Bitter Lemon
Spicy Ginger | Ginger Ale
Mystic Mango
je 0,2l Fl. 3,2 €

Mystic Mango überzeugt
durch seine süß-herbe
Fruchtigkeit. Wer Fanta
mag wird Mystic Mango
lieben.

Saftschorle Maracuja | Orange
je 0,2l 3 € | 0,4l 4,7 €

Wildes Mineralwasser „zurück zu den QUELLEN!
0,33l Flasche 3,3 € | 0,75l Fl. 7 €

hausgemachte Holunderblüten-Limonade
Holunderblütensirup | Sprudelwasser | Eis
0,2l 2,5 € | 0,4l 4,5 €

hausgemachte Limetten-Limonade
Limettensaft | Zucker | Sprudelwasser | Eis
0,2l 2,5 € | 0,4l 4,5 €

Still

Leitungswasser „Adelquelle“ 0,2l 0,5 € | 0,5l 1 €

Stilles Mineralwasser „zurück zu den QUELLEN!
0,33l Flasche 3,3 € | 0,75l Fl. 7 €

Saft Apfel | Orange | Maracuja
je 0,2l 3 € | 0,4l 5 €

Frisch gezapft

Zapfhahn Nr. 1
Herforder Pils
0,3l 3,7 € | 0,4l 4,7 €

Zapfhahn Nr. 2
Hemelinger Kellerbier
0,25l 3 € | 0,5l 5,2 €

Zapfhahn Nr. 3
Aktien Landbier dunkel
0,3l 3,7 € | 0,5l 5,2 €

Zapfhahn Nr. 4
Maisel's Weisse Hefeweizen
0,3l 3,7 € | 0,5l 5,2 €

Zapfhahn Nr. 5
Weihenstephan Hefeweißbier alkoholfrei
0,3l 3,7 € | 0,5l 5,2 €

Zapfhahn Nr. 6
Ratsherrn Zwickel
0,3l 4 € | 0,5 6 €

Zapfhahn Nr. 7
Ratsherrn Altonaer Rotbier
0,3l 4 € | 0,5 6 €

Alkoholfrei

Vitamalz | Jever | Warsteiner Radler
je 0,33l 3,5 €

Weihenstephan Hefeweißbier vom Fass 0,3l 3,7 € | 0,5l 5,2
€

Maisel's Weisse Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 5 €

Weißwein

Zapfhahn Nr. 8 Chardonnay vom Fass trocken
Weingut Serena 1881 | Italien
*Sein Duft erinnert an grünen Apfel, Brotkruste und
einem Hauch von Salbei.*
0,2l 5 € | 0,5l 12 € | 1,0l 20€

Grüner Veltliner trocken
Weingut Pfiffiger | Niederösterreich | Österreich
*Bouquet nach Pfirsich, weißen Blüten und Holunder. Am
Gaumen saftig-frisch und fruchtig-mineralisch*
0,2l 6 € | 0,5l 15 € | 0,75l 21 €

Grauburgunder trocken
Tobias Rickes | Nahe | Deutschland
*Kraftvoll und saftig mit fruchtigen Aromen von Birne,
Mirabelle, Honigmelone, sanfte Nussigkeit*
0,2l 6,5 € | 0,5l 16 € | 0,75l 23 €

Riesling léger trocken
Weingut Scheu | Pfalz | Deutschland (Frankreich)
*die 14 ha des Weinguts liegen zum größten Teil im Elsass.
Zu den typischen Rieslingaromen nach Zitrusfrüchten,
grünem Apfel und Pfirsich mischen sich florale Noten*
0,2l 7 € | 0,5l 17 € | 0,75l 25 €

Doppio Passo Grillo halbtrocken
Casa Vinicola Botter | Sizilien | Italien
*Die Grillo-typischen Aromen von Aprikose, Orange und
Ananas sind im Duft leicht wiederzufinden*
0,2l 5,5 € | 0,5l 14 € | 0,75l 20 €

Scheurebe halbtrocken
Tobias Rickes | Nahe | Deutschland
*Fruchtig, saftig und mineralisch mit frischer Aromatik
nach Stachelbeere, Grapefruit, Birne*
0,2l 6,5 € | 0,5l 16 € | 0,75l 23 €

Riesling Spätlese lieblich
Palmberg | Pfalz | Deutschland
*Aroma von Apfel, Grapefruit und Aprikose endet
mit süßem Abgang mit einem Hauch von Pfirsich*
0,2l 5 € | 0,5l 12€ | 0,75l 18 €

Roséwein

Spätburgunder Rickes

Spätburgunder | trocken

Tobias Rickes | Nahe | Deutschland

Begeistert durch feines Aroma von frischen knackigen Erdbeeren mit fruchtig-fein-herbem, saftigen Geschmack. Zum sommerlichen Abendessen oder einfach eisgekühlt auf der Terrasse mit Freunden.

Einfach ein Genuss

0,2l 7 € | 0,5l 17 € | 0,75l 25 €

Primitivo Rosato Puglia IGT

Primitivo | halbtrocken

Casa Vinicola Botter | Apulien | Italien

Nach apulischer Tradition, mit elegantem Farbton und fruchtig-süßem, würzigem Bukett. Unverwechselbares Aroma nach Brombeeren und roten Johannisbeeren

0,2l 5,5 € | 0,5l 14 € | 0,75l 20 €

Wein auf Eis?

Gibt es etwas Schöneres, als einen lauschigen Sommerabend in geselliger Runde im Freien zu verbringen? Ein leichter Weiß- oder Roséwein passt da besonders gut: Ist der Wein nicht kalt genug, greift so mancher zu Eiswürfeln, was viele Weinkenner erschauern lässt. Für sie verwässern Eiswürfel im Wein die konzentrierten und mit so viel Winzermühe kultivierten Weinaromen.

Eis im Wein ist dennoch erlaubt. Gerade im Sommer ist schließlich Leichtigkeit gefragt. Der erste Schluck Wein ist eiskalt, ist das Eis geschmolzen, flacht das Weinerlebnis ab, jedoch bleibt die leichte Weinschorle lecker, kalt und erfrischend.

Wir servieren Ihnen gern jeden Wein auf Eis.

Rotwein

Schwarzes Schaf

Dornfelder | Spätburgunder | trocken

Jean Buscher | Rheinhessen | Deutschland

13 Schafe und 5 Bienenvölker bewirtschaften den

Weinberg mit der Familie Buscher zusammen.

Ein Dornfelder mit sanfter Fülle und typisch violetter Rotfärbung. Das feine Kirscharoma wird durch die sehr dezente Gerbsäure und die feine Natursüße ausgeprägt.

0,2l 6 € | 0,5l 15 € | 0,75l 21 €

Der Kosmopolit

Merlot | Cabernet Sauvignon | trocken

Tobias Rickes | Nahe | Deutschland

Reife rote Beerenfrüchte und Nuancen dunkler

Schokolade, harmonisch fruchtig, feine Würze

0,2l 7 € | 0,5l 17 € | 0,75l 25 €

Doppio Passo

Primitivo | halbtrocken

Botter Casa Vinicola | Apulien | Italien

Purpurrot mit einem Aroma von Brombeer-Konfitüre,

eingemachten Kirschen und Pflaumen

0,2l 5,5 € | 0,5l 14 € | 0,75l 20 €

Samt & Seide

Dornfelder | mild

Schönhals | Rheinhessen | Deutschland

Schöne liebliche Art, ohne süß zu sein; harmonisch und reif; besonders fruchtig

0,2l 6 € | 0,5l 15 € | 0,75l 21 €

Klare Prozente

Strothmann Weizenkorn 2 cl 2 €
Puschkin Wodka 2 cl 2 € | 10 cl 7 €
Malteser | Sambuca | Bommerlunder | Ouzo
Hubertus Pfefferminz-Likör | Steinhäger je 2 cl 3
Jubi(läumsaquavit) | Linie | Gin je 2 cl 3,5 €

Süße Prozente

Baileys Original
Salted Caramel | Espresso Crème
Strawberries & Cream | Colada
Apple Pie | Red Velved | Tiramisu
4cl je 5 €

Immer wieder neue
Baileys-Kreationen.
Wir bemühen uns, euch
immer neue Sorten
anzubieten. Probiert euch
doch mal durch.

Amaretto 2 cl 3 €
Mackenstedter Maracuja | Waldmeister 2 cl je 2 €
Hausschnaps Kirsch-Rum 2 cl 2,5 €

Gereifte Prozente

Chantré 2 cl 2,5 €
Grappa Celini Oro 2 cl 3,5 €
Talisker Single Malt 10 Jahre 4 cl 7 €

Prinz Prozente

Prinz Obstschnaps *holzfassgelagert* 2cl 2,5 €
Alter Prinz Obstbrand Williams Birne | Sauerkirsche
Haselnuss | Zwetschke | Marille | Himbeere 2 cl je 3,5 €
Prinz Rum Likör Coconut | Orange | Schokolade 2cl je 3,5 €
Fragt uns gern nach weiteren Prinz-Leckereien

Kräuterlinge

Jägermeister | Ratzeputz | 108er
Heidegeist | Kümmerling | Underberg 2cl je 2,5 €
Averna | Ramazzotti Eis | Zitrone 4cl je 5 €

Highballs & Cocktails

Moscow Mule (Scharf)

4 cl Wodka | Limettensaft | Thomas Henry Spicy Ginger
Gurken-Eiswürfel 0,2l 6 €

German Mule (Scharf)

Wie Moscow Mule | Jägermeister statt Wodka 0,2l 6,5 €

Herbal & Fruit

4 cl Ramazzotti Amaro | Thomas Henry Mystic Mango
Limettensaft | Orange | Eiswürfel 0,24l 6,5 €

Mystic & Spice

4 cl Baron Samedi Spiced Rum | TH Mystic Mango
Limettensaft | Limette | Eiswürfel 0,25l 6,5 €

Horse's Neck

4 cl Jim Beam Bourbon Whiskey | TH Ginger Ale
Angostura | Zitrone | Eiswürfel 0,25l 6,5 €

Cocktail Plant "Mai Tai"

Die fruchtige Cocktail-Legende mit dem
unwiderstehlichen Mandelaroma 0,2l 7 €

Cocktail Plant "Piña Colada"

Die cremig-süße Verführung auf Kokos-Ananas-Basis
0,2l 7 €

Cocktail Plant "Sex on the Beach"

Der fruchtig-frische Klassiker mit der sommerlichen
Passionsfrucht-Cranberry-Note 0,2l 7 €

Cocktail Plant "Swimming Pool"

Der sahnig-süße Ananas-Genuss mit Curaçao-Kokos-
Geschmack 0,2l 7 €

Cocktail Plant "Zombie"

Der tropisch-fruchtige Cocktail mit Orangen-Ananas-
Geschmack und Wumms 0,2l 7 €

Cocktail Plant "Tequila Sunrise"

Die weltweit bekannte Orangen-Grenadine-
Komposition 0,2l 7 €

Longdrinks

Cola Korn

4 cl Strothmann Korn | Coca Cola | Eiswürfel 0,2l 5 €

Cola Rum

4 cl Bacardi Carta Blanca oder Havana Club 3 Años
oder Captain Morgan | Coca Cola | Eiswürfel 0,2l 5,5 €

Cola Weinbrand

4 cl Chantré | Coca Cola | Eiswürfel 0,2l 5,5 €

Cola Whisk(e)y

4 cl Johnnie Walker Red Label Blended Whisky
oder Jack Daniel's Tennessee Whiskey
Coca Cola | Eiswürfel 0,2l 6,5 €

Wodka Lemon

Wodka | Bitter Lemon | Eiswürfel | Zitrone 0,24l 5,5 €

Batida Maracuja

4 cl Batida de Coco | Maracujasaft | Eiswürfel 0,2l 6 €

Heißes

Espresso 2,4 € Macchiato 2,6 €

Espresso Doppio 4 € Macchiato 4,4 €

Cappuccino 3,2 € Latte Macchiato 3,5 €

Milchkaffee 3,5 €

Tasse Kaffee 2,4 € Kännchen Kaffee 4 €

Schokolade 3 € mit Sahne +0,8 €

mit Amaretto +1,5 €

Ostfriesentee | Earl Grey | Darjeeling | Rooibos | Früchte

Minze | Hagebutte | Kamille | Grüner Tee | 8 Kräuter

je Glas 2,4 € je Kännchen 4 €