



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 €
auf Eis 0,2l 4 €

Aperol Spritz

Aperol | Sekt | Orange
Eiswürfel | 0,2l 6,5 €

*Italiens Cocktail No. 1
Pure Sommerlaune
versprüht Aperol.
Probiert auch mal unsere
anderen Spritz-Kreationen*

Maracuja Spritz

Maracujasaft | Sekt | Vanillesirup | Orange
Eiswürfel 0,2l 6,5 €

Hugo

hausgemachter Holunderblütensirup | Sekt | Minze
Limette | Eiswürfel 0,2l 6,5 €

Campari

4 cl Campari Bitter | Orangensaft | Eiswürfel 6 €

Lavendel Spritz

Lav'a Belle | Sekt | Rosmarin-Eiswürfel 0,2l 6,5 €

Alkoholfrei

Bitterman's Friend

Sanbittèr | Thomas Henry Spicy Ginger | O-Saft
Angostura | Eiswürfel | Orange 0,25l 5,5 €

Ginger Maracuja

Maracujasaft | Ginger Ale | Vanillesirup | Orange
Eiswürfel 0,2l 5,5 €

Ginger Undone

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

*Undone No. 7
ist die alkoholfreie
Schwester des Aperol.
Bitterorange steht auch
hier im Vordergrund*

Gin Tonic & Friends

Bombay Tonic

4 cl Bombay Sapphire EAST London
Dry Gin | 0,2l Tonic Water | Zitrone
Eiswürfel 0,24l 6,5 €

*Bombay Sapphire EAST
Thai-Zitronengras und
vietnam. schwarzer Pfeffer
ergänzen diesen Gin mit
fernöstlichen Aromen.*

Gordons Sicilian

4 cl Gordons Sicilian Lemon Gin | 0,2l TH Tonic Water
Zitrone | Eiswürfel 0,24l 6,5 €

Quarantini Tonic

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

Malfi Gin Tonic

4 cl Malfy Gin Rosa (Grapefruit) | 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 €

Tanqueray Orange

4 cl Tanqueray Flor de Sevilla | 0,2l Thomas Henry Tonic
Water | Orange | Eiswürfel 0,24l 7 €

Hendrick's Tonic

4cl Hendrick's Gin | 0,2l Thomas Henry Tonic Water
Limette | Gurken-Eiswürfel 0,2l 7 €

Monkey Gin Tonic

4 cl Monkey 47 Dry Schwarzwald Gin | Eiswürfel
0,2l Thomas Henry Tonic Water 0,24l 9 €

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 überzeugt restlos.

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio

Dünn aufgeschnittene Rote Beete
frisch geriebener Meerrettich | karamellierte Walnüsse
Apfelvinaigrette | Salatbouquet | Baguette 10 € VEGAN

Königin-Pastete

Blätterteigpastete | Hühnerfrikassee
Salatbouquet | Zitrone 10 €

Carpaccio

hauchdünn geschnittenes Rindfleisch
Grana Padano | Salatbouquet | Balsamicodressing
geröstete Kerne | Olivenöl | Baguette 11,5 €

Rindertatar

fein gehacktes, pikant gewürztes Rindfleisch
Eigelb | Steakpfeffer und feine Zwiebelwürfel separat
Parmesanchip | Salatbouquet | Baguette | Butter 12,5 €

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe

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

Steckrübencremesuppe

Steckrübe | Möhren | Kartoffel | Zwiebeln | Sahne
Speckchip | Baguette 5,5 €

Meyers Hochzeitsuppe

Hausgemachte Hühnerbrühe | Eierstich | Spargel
Fleischklößchen | Baguette 6 €

Auf Wunsch erhalten Sie von uns auch eine Speisekarte mit den Zusatzstoffen.
Wenn Sie ein Lebensmittel nicht vertragen, teilen Sie dieses bitte dem
Servicepersonal mit, damit bei der Zubereitung Ihrer Speise besonders darauf
geachtet werden kann.

Salate vom Salatbuffet

Beilagensalat
kleiner Teller 4 €

Salat "Satt"
großer Teller zum
Nachholen 10 €

Unser Salatbuffet findet ihr auf dem Flur rechts am Tresen vorbei. Hier gibt es verschiedene Blattsalate, marinierte Rohkostsalate, geschnittenes Gemüse und Toppings sowie Dressings.

Salate aus der Küche

Bunter Salat in der Brotschale
Weißbrot | Blattsalate | Rucola | Gurke
Tomate | Lauchzwiebeln | Paprika
rote Zwiebeln | geröstete Kerne 10 €
bitte Dressing auswählen

Da der Teig der Brotschale Milch enthält, bieten wir Veganern den Salat gern mit unserem veganen Baguette an

... mit 6 Kürbis-Falafelbällchen (vegan) +4 €

... mit 180g Hähnchenbruststreifen +5 €

... mit ca. 50g großer Black Tiger Riesengarnele +5 €

Dressingauswahl
Hausdressing
Knoblauchdressing
Kräutervinaigrette (vegan)
Himbeerdressing (vegan)
Balsamicodressing (vegan)

Unsere Salatdressings sind hausgemacht wie alle unsere Saucen. Da diese Saucen schon für euch vorab zubereitet sind, können wir nur noch wenig für euch verändern.

Vegetarisch

Gebackener Camembert

Camembert | Ei | Paniermehl
Pfirsich | Preiselbeeren | Krautsalat
Baguette | Butter 11 €

*Camembert a la Edelgard
Camembert mit Krautsalat
und Pommes Frites 13 €
Benannt nach einer
Keglerin, welche dies seit
über 30 Jahren bestellt.*

Gebackener Feta

Feta | Ei | Paniermehl
Rucola | rote Zwiebeln | Brokkoli (warm) | Vinaigrette
Baguette 12,5 €

Drei hausgemachte Grünkernbratlinge

Bratlinge (Grünkern | Linsen | Karotten | Ei) | Sour Cream
Süßkartoffelpommes | **Salat vom Buffet** 14 €

Pasta Gorgonzola

Rote Bete Gnocchi | Gorgonzola | Sahne
Weißwein | Zuckerschoten | karamellisierte Walnüsse
Salat vom Buffet 14,5 €

*Gern bieten wir euch
Grana Padano (+1€) zur
Pasta an, aber durch das
tierische Lab ist es leider
nicht mehr vegetarisch.
Aber lecker!*

Vegan

Falafelburger

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

Grünkohl-Kokos-Curry

Frischer Grünkohl | Möhren | Kichererbsen | Zwiebeln
Paprika | Kokosmilch | Ingwer | Knoblauch | Currypaste
Reis | **Salat vom Buffet** 14,5 €

Fisch

Matjes Hausfrauen Art

zwei Doppelfilets | Apfel | Gewürzgurke | Sauce
rote Zwiebelringe | Bratkartoffeln 15,5 €

Ofenkartoffel mit Nordseekrabben

Große Kartoffel in Alufolie | Sour Cream
50 g Nordseekrabben | Salatbouquet 15,5 €

Skrei gedünstet

Winterkabeljaufilet | Gemüsejulienne | Senfsauce
Salzkartoffeln | **Salat vom Buffet** 23,5 €

Geflügel

Crispy Chicken Burger

Sesambrötchen | kross frittiertes Hähnchen-Patty
Lollo Rosso | Mangochutney | Pfirsich | Chili-Mayonnaise
Pommes Frites 14 €

Hühnerfrikassee

Hühnerfleisch | Champignons | Spargel | Mehl
Sahne | Weißwein | Reis | **Salat vom Buffet** 15 €

Hähnchenbrust

Hähnchenbrustfilet | Rahmwirsing
Kartoffelrisotto | **Salat vom Buffet** 21,5 €

Wild

Wildragoût

Wildfleisch | Zwiebeln | Rotwein | Waldpilze
Wacholder | Sahne | Pfirsich mit Preiselbeeren
Rotkohl | Salzkartoffeln | **Salat vom Buffet** 24 €

Wildroulade

Roulade (Hirschkeule | Zwiebeln | Speck | Gurke)
Rotkohl | Pfirsich mit Preiselbeeren | Wildsauce
Salzkartoffeln | **Salat vom Buffet** 26,5 €

Meyers Spezialitäten

Meyers Grillteller

Rindersteak | Schweinefilet | Hähnchenbrustfilet
gebratenem Speck | Speckbohnen | Kräuterbutter
Sauce Hollandaise | Röstinchen | **Salat vom Buffet 24,5 €**

Schlemmer-Grünkohlplatte

Hausgemachter Grünkohl | Kohl- und Pinkelwurst
Kasseler Nacken und -Bauch | Salzkartoffeln | Senf 19 €
Kleine Portion (1 Fleisch und 1 Wurst) 14,5 € **Satt 23 €**

Schwein

Meyers Currywurst

Currybratwurst | hausgemachte Currysauce
Pommes Frites 9 €

Knipp

Bremer Knipp | Gewürzgurke | Bratkartoffeln 14,5 €

Schnitzel Wiener Art

180g Oberschale | Ei | Paniermehl
Zitrone | Pommes Frites
Salat vom Buffet 17 €

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

Holsteiner Schnitzel

Oberschale | Ei | Paniermehl | Speck | Spiegelei
Bratkartoffeln | **Salat vom Buffet 19,5 €**

Jägerschnitzel

Oberschale | Ei | Paniermehl
Champignons in Rahmsauce
Pommes Frites | **Salat vom Buffet 19,5 €**

Schweinefilet-Medaillons mit Gorgonzolasauce

3 Medaillons | Gorgonzola | Weißwein | Sahne
Röstinchen | **Salat vom Buffet 22,5 €**

Gratinierte Schweinefilet-Medaillons

Schweinefilet | hausgemachte Zwiebelkruste
(Zwiebeln | Semmelbrösel | Ei | Dijonsenf | Kräuter)
Macairekartoffeln | **Salat vom Buffet 23 €**

Rind

Original Burger

Sesambrötchen | 180g Beef | Lollo Rosso
Tomate | Gurke | Burgersauce | Gouda
karamellierte Zwiebeln | Pommes Frites 14 €

Rumpsteak

Steak aus dem Roastbeef 200g roh | Kräuterbutter
Pommes Frites | **Salat vom Buffet** 25,5 €

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

... mit hausgemachter Zwiebelkruste +5,5 €

Pfeffersteak

Steak aus dem Roastbeef 200g roh
hausgemachte Pfeffersauce (grüner Pfeffer | Speck |
Zwiebel | Whiskey | Jus | Sahne)
Pommes Frites | **Salat vom Buffet** 29 €

Rinderfilet Surf' n Turf

250 g Rinderfilet | ca. 50 g große, ganze Riesengarnele
Speckbohnen | Kräuterbutter | Fingerschale
Salat vom Buffet | Kartoffelbeilage nach Wahl 38 €

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 €

Zusätzliche Beilagen

Ketchup | Mayonnaise | Kräuterbutter je 1 €

Burgersauce | Sour Cream
Mangochutney | Chili-Mayonnaise | Spiegelei je 1,5 €

Pommes Frites | Kroketten | Kartoffelröstinchen
Macairekartoffeln | Reis
Gemüse | Rotkohl | Rahmwirsing je 3 €

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

Bratkartoffeln 4 €

Süßkartoffelpommes
Champignons mit Zwiebeln
Kartoffelrisotto
Pfeffersauce
je 4,5 €

*Unser **Kartoffelrisotto** besteht aus gewolften rohen Kartoffeln, welche mit Sahne und Hartkäse gekocht werden.*

Ca. 50 g große, ganze Black Tiger Riesengarnele 5 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream 5,5 €

Große Schale Grünkohl 6,5 €

Ein Gericht auf zwei Tellern angerichtet 3 €

Wir richten euch gerne ein Gericht auf zwei Tellern an. 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 €

Schokomalheur

Schokoküchlein mit weichem Kern | Vanilleeis | Sahne 6 €
... mit heißen Kirschen +3 €

Belgische Waffel

Belgische Waffel | Vanilleeis | Sahne 6,5 €
... mit heißen Kirschen +3 €

Rote Grütze

Rote Beeren in Gelee | 1 Kugel Vanilleeis
Sahne 6,5 €

Unsere Eissorten

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

Toppings

Sahne 0,8 €
Eierlikör | Amaretto | Nuss-Nougatlikör je 2 €
Baileys Tiramisu | heiße Kirschen je 3 €

Sprudelnd

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

Vio Schorle
Apfel | Johannisbeere
Rhabarber je 0,3l Flasche 4 €

Coca Cola und Vio werden regional in Lüneburg produziert und haben daher sehr kurze Lieferwege. Dies ist sehr gut für die Ökobilanz und unseren CO² Fußabdruck.

Thomas Henry Tonic Water | Botanical Tonic
Cherry Blossom | Spicy Ginger | Ginger Ale
Bitter Lemon | Mystic Mango
je 0,2l Fl. 2,5 €

Saftschorle Maracuja | Orange
je 0,2l 2,5 € | 0,4l 4,5 €

Vio Medium 0,25l Flasche 2,5 € | 0,75l Fl. 6 €

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

Unseren hausgemachten Sirup gibt es auch zum Mitnehmen und Selbermischen für zu Hause.

Still

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

Vio Mineralwasser 0,25l Fl. 2,5 € | 0,75l Fl. 6 €

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

Frisch gezapft

Zapfhahn Nr. 1
Herforder Pils
0,3l 3,5 € | 0,4l 4,5 €

Zapfhahn Nr. 2
Hemelinger Kellerbier
0,25l 2,5 € | 0,5l 4,5 €

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

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

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

Zapfhahn Nr. 6
Ratsherrn Zwickl
0,3l 3,7 €

Zapfhahn Nr. 7
Hemelinger Hell
0,3l 3 € | 0,5l 4,5 €

Frisch geöffnet

Aktien Zwick'l Kellerbier 0,5l 4,5 €

Alkoholfrei

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

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

Weißwein

Zapfhahn Nr. 8 Chardonnay vom Fass

Chardonnay | 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 €

Grauburgunder

Grauburgunder | trocken

Tobias Rickes | Nahe | Deutschland

Kraftvoll und saftig mit fruchtigen Aromen von Birne, Mirabelle, Honigmelone, sanfte Nussigkeit

0,2l 6 € | 0,5l 15 € | 0,75l 21 €

Riesling léger

Riesling | 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 6,5 € | 0,5l 16 € | 0,75l 23 €

Doppio Passo Grillo

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

Scheurebe | halbtrocken

Tobias Rickes | Nahe | Deutschland

Fruchtig, saftig und mineralisch mit frischer Aromatik nach Stachelbeere, Grapefruit, Birne

0,2l 6 € | 0,5l 15 € | 0,75l 21 €

Riesling Spätlese

Riesling | 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 6,5 € | 0,5l 16 € | 0,75l 23 €

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.

Wasser 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 5,5 € | 0,5l 14 € | 0,75l 20 €

Der Kosmopolit

Merlot | Cabernet Sauvignon | trocken

Tobias Rickes | Nahe | Deutschland

Reife rote Beerenfrüchte und Nuancen dunkler

Schokolade, harmonisch fruchtig, feine Würze

0,2l 6,5 € | 0,5l 16 € | 0,75l 23 €

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 5,5 € | 0,5l 14 € | 0,75l 20 €

Klare Prozente

Jubi(läumsaquavit) | Linie | Malteser | Sambuca
Bommerlunder | Gin Mare | Hubertus Pfefferminz-Likör
Ouzo | Steinhäger je 2 cl 2,5 €
Russian Standard Vodka 2 cl 2 € | 10 cl 7 €
Strothmann Weizenkorn 2 cl 1,5 €

Süße Prozente

Baileys Original | Salted Caramel 4cl je 4€

Baileys Erdbeer | Mandel
Colada | Apple Pie
Red Velved | Tiramisu
4cl je 4,5 €

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

Amarula 4 cl 4 €

Amaretto 2 cl 2,5 €

Mackenstedter Maracuja | Waldmeister 2 cl je 1,5 €

Hausschnaps Kirsch-Rum 2 cl 2 €

Gereifte Prozente

Chantré 2 cl 2 €

Grappa Celini Oro 2 cl 2,9 €

Chevas Regal 18 Jahre 4 cl 8,5 €

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 4 €

Thomas Henry Specials

Wodka Lemon

Russian Standard Vodka | TH Bitter Lemon
Eiswürfel | Zitrone 0,2l 5 €

Moscow Mule (Scharf)

4 cl Russian Standard Vodka | Limettensaft
TH Spicy Ginger | Gurken-Eiswürfel 0,2l 6 €

German Mule (Scharf)

4 cl Jägermeister | Limettensaft | TH Spicy Ginger
Gurken-Eiswürfel 0,2l 6,5 €

Herbal & Fruit

4 cl Ramazzotti Amaro | 0,2l TH 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 €

Lady Rosemaries Daughter

4 cl Russian Standard Vodka | TH Cherry Blossom
Limettensaft | hausgemachter Holunderblütensirup
Rosmarin-Eiswürfel 0,27l 7 €

2 cl Inspiration, 2 cl Kreativität und ein Spritzer Freigeistigkeit – das sind die Zutaten vielfältiger, bunter Barkultur. Dieser Spirit ist es auch, den Thomas Henry seit der ersten Stunde antreibt. 2010 in der Berliner Barszene geboren, steht TH mit seinen Premium-Mixern für die individuelle Vielfalt progressiver Barkultur.

Longdrinks

Cola Korn

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

Cola Rum

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

Cola Weinbrand

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

Cola Whisk(e)y

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

Batida Maracuja

4 cl Batida de Coco | Maracujasaft | Eiswürfel 0,2l 5,5 €

Heißes

Espresso 2,2 € Macchiato 2,4 €

Espresso Doppio 4 € Macchiato 4,4 €

Cappuccino 3 € Latte Macchiato 3,5 €

Milchkaffee 3,5 €

Tasse Kaffee 2,2 € Kännchen Kaffee 4 €

Schokolade 3 € mit Sahne +0,8 €

mit Amaretto +1,5 €

Chai Latte hausgemachter Gewürztee | Milch 3,5 €

Ostfriesentee | Earl Grey | Darjeeling | Rooibos | Früchte

Pfefferminz | Hagebutte | Kamille | Grüner Tee

je Glas 2,2 € je Kännchen 4 €