

## Biere vom Fass

Radeberger Pilsner	0,40l	3,60
Krusovice Imperial	0,40l	3,70
Büble Bayrisch Hell	0,50l	4,60

## Biere aus der Flasche

Jever Friesisch Herb	0,33l	2,80
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	2,80
Beck's Pilsener	0,33l	2,80
Frankenheim Alt	0,33l	2,80
Büble Weizen/alkoholfrei	0,50l	4,60

## Alkoholfrei

Selters Mineralwasser prickelnd oder still	0,30l	2,10
Selters, Flasche prickelnd oder still	0,75l	4,80
Afri Cola	0,30l	2,50
Bluna Orange oder Zitrone	0,30l	2,50
Schweppes Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,30l	2,60
Schweppes Dry Tonic	0,20l	2,60
Schweppes Ginger Beer	0,20l	2,60
Apfelsaft	0,30l	2,80
Orangensaft	0,30l	2,80
Traubensaft	0,30l	2,80
Nektare: Banane, Mango, Kirsch, Ananas, Maracuja, Rhabarber	0,30l	2,80
Alle Saft- oder Nektarschorlen von Niehoffs Vaihinger	0,30l	2,40
	0,45l	3,40
Effect Energy, Dose	0,25l	3,00

## Heiss

	Klein	Groß
Espresso	2,00	3,50
Espresso Macchiato	2,20	3,80
Kaffee, schwarz	2,20	2,80
Cappuccino	2,50	3,00
Kakao	2,30	2,90
Latte Macchiato	2,70	3,40
Tee, Schwarz, Pfefferminze, Grün, Rooibos Vanille, Rooibos Wildkirsche	Tasse	2,50
Frische heiße Zitrone	Tasse	2,50

Kartenzahlung ab 20 Euro möglich



## Aperitif Digestif Bitter

Campari	2cl	2,50
Aperol	2cl	2,50
Ramazzotti	2cl	2,50
Baileys	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	2,50
Fernet Branca	2cl	2,50
Sambuca Weiss/Braun	2cl	2,50
Martini	5cl	2,50
Ricard	2cl	2,50

## Absinth

Absinth Tabu	2cl	3,50
Francois Guy	2cl	4,00
Pernod Absinthe	2cl	4,50
Kübler 53	2cl	5,50
Eichelberger Blanche 58	2cl	5,50
Eichelberger Verte 60	2cl	5,70
Jade Nouvelle Orléans	2cl	6,20

## Sonstige Spirituosen

Black Russian	2cl	2,20
Mexikaner	2cl	2,20
Kettenfett	2cl	2,20
Berliner Luft	2cl	2,20
Heidelberger Melonenschnaps	2cl	2,80
José Cuervo Tequila Silver/Gold	2cl	2,50
Smirnoff	2cl	2,50
Finlandia	2cl	2,80
Grasovka	2cl	3,00
Tanqueray London Dry Gin	2cl	2,80
Bombay Sapphire	2cl	3,00
Master's Dry Gin	2cl	3,00
Sasse Lagerkorn	2cl	3,60
Bulleit Bourbon Whiskey	2cl	3,60
Jack Daniel's	2cl	3,80
Glenfiddich	2cl	4,00





BOHEME  
BOULETTE

---

## Longdrinks

Licor 43 und Milch	0,15l	3,80
Southern Comfort Ginger	0,15l	3,80
Smirnoff Vodka Lemon	0,15l	3,80
Tanqueray Gin Tonic	0,15l	3,80
Tanqueray Gin Dry Tonic	0,22l	4,00
Bulleit Whiskey Cola	0,15l	4,00
Jack 'n Cola	0,15l	4,20
Smirnoff Vodka Energy	0,30l	6,80
Jägermeister Energy	0,30l	6,80

## Cocktails

White Russian Vodka, Kahlua, Milch		5,50
White Wedding Licor 43, Milch, Grenadine, Sahne		6,00
Cuba Libre Pampero, Limette, Cola		6,00
Canadian Highball Canadian Club, Limette, Ginger Ale		6,00
Big John Canadian Club, Maracuja, Orange, Ananas, Zitrone		6,00
Kola Kracher Tequila Silver, Jägermeister, Cola, Maracuja, Zitrone		6,00
Moscow Mule Smirnoff, Limette, Ginger Beer, Gurke		6,50
Pimm's Cup No. 1 Pimm's, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke		6,50
Baby Doc Pampero, Apricot Brandy, Amaretto, Orange, Ananas, Lime Juice, Erdbeer		7,00
French Cut Smirnoff, Amaretto, Pfirsich, Orange, Ananas		7,00
Monotonie Licor 43, Smirnoff, Mango, Orange, Milch		7,00
Long Island Ice Tea Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Cola, Sprite		7,00
Pink Pony Smirnoff, Crème de Cassis, Licor 43, Orange, Zitrone, Karamell		7,00



## Weißwein

	Glas	Schorle	Flasche
<b>Weingut Zotz: Rivaner</b> frisch, spritzig, fruchtig, trocken	<b>4,20</b> 0,2l	<b>4,70</b> 0,3l	<b>20,00</b> 1,00l
<b>Italien: Chardonnay Vallagarina IGT</b> erfrischend, leicht, zart-duftig nach Apfel und Pfirsich	<b>4,40</b> 0,2l	<b>4,90</b> 0,3l	<b>20,80</b> 1,00l
<b>Pfalz: Grauburgunder, Weingut Langenwalter</b> vollmundig, harmonisch	<b>4,60</b> 0,2l	<b>5,10</b> 0,3l	<b>21,80</b> 1,00l
<b>Frankreich: Plaimont – côtes de Gascogne Colombelle</b> fruchtig, trocken, mit animierenden Noten von Holunder, Birne und Honig	<b>4,80</b> 0,2l	<b>5,30</b> 0,3l	<b>17,00</b> 0,75l

## Rotwein

<b>Spanien: Conde Pinel</b> weicher Wein mit zarten Aromen wilder Beeren, trocken	<b>4,20</b> 0,2l		<b>14,60</b> 0,75l
<b>Italien, Sizilien: Corte de mori – Nero d'Avola</b> saftig, mit jugendlicher Frucht, ein Hauch von Eukalyptus	<b>4,80</b> 0,2l		<b>22,80</b> 1,00l
<b>Italien: Vigneti del Salento – Primitivo I Muri Negroamaro</b> fruchtiges und würziges Aroma von Waldfrüchten, mittelkräftig, fein ausbalanciert	<b>4,80</b> 0,2l		<b>16,80</b> 0,75l
<b>Italien: Renzo Masi – Rosso di Toscana</b> trocken, leicht, aromatisch im Abgang	<b>5,20</b> 0,2l		<b>18,20</b> 0,75l
<b>Frankreich: Vignerons cruzy – la croisade</b> weiche, würzige Note, elegante Vanillenuancen	<b>5,40</b> 0,2l		<b>18,90</b> 0,75l

## Rosé

<b>Deutschland, Pfalz: Ellermann – Spiegel – Cuvée Rosalinde</b> eine Kombination aus Portugieser und etwas Spätburgunder. Leichte Noten roter Früchte. Fruchtig und trocken	<b>4,70</b> 0,2l	<b>5,20</b> 0,3l	<b>21,90</b> 1,00l
--	---------------------	---------------------	-----------------------

## Sekt

<b>Freixenet Seco</b>	<b>3,00</b> 0,1l		<b>18,50</b> 0,75l
-----------------------	---------------------	--	-----------------------



## Speisen

Hausgemachtes Fladenbrot aus dem Steinofen mit frischem Knoblauchöl und Kräutern	2,90
mit Tomaten, schwarzen Oliven, Schafskäse und Kräutern	3,90
Cacik	1,00
Dip aus Joghurt, Gurke und frischem Knoblauch	
3 Sigara Böregi mit Cacik	3,90
Blätterteigröllchen mit Schafskäse und Petersilie gefüllt	
Großes Körbchen Nachos mit Salsa	4,50
mit Avocado-Dip	+1,20
Halloumi Wrap	4,90
Mit Avocado-Dip, gebratenem Halloumi, Sesam, Kresse, Tomate, Gurke und frischem Marktsalat	
Bratwurst vom westfälischen Landschwein	2,70
Currywurst in hausgemachter Currysauce (normal oder extrascharf)	3,40
Portion Bratkartoffeln	2,90
klassisch mit Schinken und Zwiebeln oder vegetarisch	
Große Portion Bratkartoffeln mit Marktsalat an Honigsenf-Vinaigrette	5,90
Ketchup oder Mayonnaise	0,30
Kleines Schnitzel, aus der Karbonade geschnitten und liebevoll paniert mit Bratkartoffeln und Salat	4,90 8,80
2 kleine Schnitzel	7,90
mit Bratkartoffeln und Salat	11,80
Kleiner Salat	3,50
frischer Marktsalat mit Gemüse nach Saison an Honig-Senf-Vinaigrette	
Salatteller	
frische Marktsalate mit Gurke, Tomate, Honig-Senf-Vinaigrette und hausgemachtem Fladenbrot	
mit mariniertem Schafskäse, Oliven und Peperoni	8,90
mit gebackenem Ziegenkäse	8,90
Salat Bohème	
frischer Marktsalat, Trauben, Kresse, Walnüsse, Tomaten, Gurken mit einem Mango-Honig-Essig-Öl-Dressing und hausgemachtem Fladenbrot	8,90



# BOHÈME BOULETTE

## Burger

Unsere Burger werden mit 100g Rindfleisch, einer vegetarischen Gemüse-Boulette oder einem veganen Soja-Patty belegt. In den tierschonenden Varianten wird natürlich jeweils auf Chester und Bacon verzichtet.

Alle Saucen sowie die Veggie- und veganen Patties werden nach einer selbst entwickelten – und natürlich streng geheimen – Rezeptur täglich frisch zubereitet. Mit Liebe und von Hand. Wie alles bei uns.

	Beef	Veggie	Vegan	
<b>Bohème</b> Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln und die spezielle Bohèmesauce	✓	✓	✓	3,80
<b>Firefly</b> gebratene Zwiebeln, Chester, Tomate, Salat – Koriandermayonnaise mit Zwiebeln, Peperoni, Petersilie, Knoblauch und Chili	✓	✓	✓	4,20
<b>Babylon</b> gebratene Zwiebeln, Gurke - rauchige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Whiskey	✓	✓	✓	4,20
<b>Shogun</b> Minze, Tomate, Peperoni, Chester - Sauce aus Mango, Curry, Fenchelsamen, Koriander, Sojasauce und karamellisierten Zwiebeln	✓	✓	✗	4,20
<b>Californication</b> Tomate, frisch geschnittene Kresse, Bacon, Salat und frische Guacamole	✓	✓	✓	4,90
<b>Five-O</b> angerösteter Kochschinken, Ananas, Chester, Tomate, Röstzwiebeln, Salat und die spezielle Bohèmesauce	✓	✓	✗	4,90
<b>Simpson</b> Zwiebelring im Bierteig, Bacon, Chester, Krautsalat - Babylon- und Honig-Senf-Sauce	✓	✓	✗	4,90
<b>Galactica</b> gegrillter Halloumi, frische Petersilie, Tomate, Salat - Erdnuss-Sauce	✗	✓	✗	3,90
<b>Big Bang</b> Falafel, Krautsalat, Tomate - Sauce aus Cacik, Schafskäse, Salatgurke und Petersilie	✗	✓	✗	3,90
<b>Calimero</b> luftgetrockneter Schinken, Rucola, Parmesan, angeröstete Pinienkerne und Balsamico-Trauben Crème	✓	✓	✓	5,60
<b>Boardwalk Empire</b> 200g Rindfleisch, eine Scheibe Parmesan, Salat - Sauce aus Rotwein, karamellisierten roten Zwiebeln, Weintrauben, Rosmarin, Thymian, französischem Senf	✓	✓	✗	6,60
Extrawünsche				
Chester	0,50			
Bacon	0,90			
Patty	1,50			
<b>Beilage zu allen Burgern</b> Portion Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck oder veggie + kleiner Marktsalat an Honig-Senf-Vinaigrette.	3,90	statt	5,90	

