



# BOHEME BOULETTE

---

## Biere vom Fass

König Ludwig Hell	0,40l	4,00
Kaltenberg Kellerbier Naturtrüb	0,50l	4,90
Warsteiner Herb	0,40l	4,00
Estrella Galicia	0,30l	3,50
Radler	0,40l	4,00

## Biere aus der Flasche

Warsteiner Herb	0,33l	3,20
Warsteiner Herb alkoholfrei	0,33l	3,20
Frankenheim Alt	0,33l	3,20
Estrella Galicia	0,20l	2,80
König Ludwig Weizen/alkoholfrei	0,50l	4,90
Oberbräu Hell	0,50l	4,60

## Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd	0,30l	2,40
Vöslauer, Flasche prickelnd oder still	0,75l	5,20
Afri Cola	0,30l	2,70
Bluna Orange oder Zitrone	0,30l	2,70
Schweppes Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,30l	2,90
Schweppes Dry Tonic	0,20l	2,90
Schweppes Ginger Beer	0,20l	2,90
Apfelsaft	0,30l	2,90
Orangensaft	0,30l	2,90
Traubensaft	0,30l	2,90
Nektare	0,30l	2,90
Banane, Mango, Kirsch, Ananas, Maracuja, Rhabarber		
Alle Saft- oder Nektarschorlen von Niehoffs Vaihinger	0,30l	2,90
	0,45l	3,90
Effect Energy, Dose	0,25l	3,20
Mio Mate	0,33l	3,10

## Heiss

	Klein	Groß
Espresso	2,30	3,80
Espresso Macchiato	2,50	3,80
Kaffee, schwarz	2,60	3,20
Cappuccino	2,80	3,50
Kakao	2,80	3,50
Latte Macchiato		3,50
Tee	Tasse	2,80
Schwarz, Pfefferminze, Grün, Rooibos Vanille, Rooibos Wildkirsche		
Frische heiße Zitrone	Tasse	3,10





# BOHEME BOULETTE

---

## Aperitif Digestif Bitter

Campari	2cl	2,50
Aperol	2cl	2,50
Ramazotti	2cl	2,50
Baileys	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	2,50
Fernet Branca	2cl	2,50
Sambuca Weiss/Braun	2cl	2,50
Ricard	2cl	2,50

## Absinth

Absinth Tabu	2cl	3,50
Kübler 53	2cl	5,50
Eichelberger Blanche 58	2cl	5,50
Eichelberger Verte 60	2cl	5,70
Francois Guy	2cl	5,80
Jade Nouvelle Orléans	2cl	6,20

## Sonstige Spirituosen

Berliner Luft	2cl	2,20
Black Russian	2cl	2,50
Mexikaner	2cl	2,50
Kettenfett	2cl	2,50
Heidelberger Melonenschnaps	2cl	3,00
El Jimador Tequila	2cl	2,50
Smirnoff	2cl	2,50
Moskovskaya	2cl	3,00
Grasovka	2cl	3,20
Tanqueray London Dry Gin	2cl	3,00
Bombay Sapphire	2cl	3,50
Tanqueray No. 10	2cl	3,50
Tanqueray Rangpur	2cl	3,50
Sasse Lagerkorn	2cl	3,60
Bulleit Bourbon Whiskey	2cl	3,60
Jack Daniel's	2cl	3,80
Jameson	2cl	3,80
Glenfiddich	2cl	4,00





# BOHEME BOULETTE

---

## Longdrinks alle 4cl alc

Licor 43 und Milch	0,30l	6,00
Smirnoff Vodka Lemon	0,30l	6,20
Southern Comfort Ginger	0,30l	6,50
Pampero Rum Cola	0,30l	6,20
Bulleit Whiskey Cola	0,30l	7,00
Jack 'n Cola	0,30l	7,50
Smirnoff Vodka Energy	0,30l	7,00
Tanqueray London Dry Gin Tonic	0,30l	6,80
Tanqueray No.10 Tonic	0,30l	7,80
Tanqueray Rangpur Tonic	0,30l	7,80
Bombay Sapphire Tonic	0,30l	7,80
mit Schweppes Dry Tonic		+0,40

## Cocktails

White Russian	0,30l	6,00
Vodka, Kahlua, Milch		
Aperol Spritz	0,30l	6,50
Aperol, Sekt		
Cuba Libre	0,30l	6,50
Pampero, Limette, Cola		
Canadian Highball	0,30l	6,50
Canadian Club, Limette, Ginger Ale		
Big John	0,30l	6,50
Canadian Club, Maracuja, Orange, Ananas, Zitrone		
Kola Kracher	0,30l	6,50
Tequila Silber, Jägermeister, Cola, Maracuja, Zitrone		
Moscow Mule	0,30l	7,00
Smirnoff, Limette, Ginger Beer, Gurke		
Munich Mule	0,30l	7,00
Tanqueray, Limette, Ginger Beer, Gurke		
Pimm's Cup No. 1	0,30l	7,00
Pimm's, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke		
Long Island Ice Tea	0,45l	7,50
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Cola, Sprite		
Turbo	0,30l	7,80
Tanqueray, Sekt, Mate		
Pink Pony	0,45l	8,00
Smirnoff, Crème de Cassis, Licor 43, Orange, Zitrone, Karamell		





# BOHEME BOULETTE

---

## Weißwein

	Glas	Schorle	Flasche
Weingut Zotz: Rivaner frisch, spritzig, fruchtig, trocken	4,30 0,2l	4,80 0,3l	20,50 1,00l
Italien: Chardonnay Vallagarina IGT erfrischend, leicht, zart-duftig nach Apfel und Pfirsich	4,70 0,2l	5,20 0,3l	21,10 1,00l
Pfalz: Grauburgunder, Weingut Langenwalter vollmundig, harmonisch	4,80 0,2l	5,30 0,3l	22,20 1,00l
Frankreich: Plaimont – côtes de Gascogne Colombelle fruchtig, trocken, mit animierenden Noten von Holunder, Birne und Honig	5,20 0,2l	5,70 0,3l	18,30 0,75l

## Rotwein

Spanien: Conde Pinel weicher Wein mit zarten Aromen wilder Beeren, trocken	4,40 0,2l		15,10 0,75l
Italien, Sizilien: Corte de mori – Nero d'Avola saftig, mit jugendlicher Frucht, ein Hauch von Eukalyptus	5,10 0,2l		23,30 1,00l
Italien: Vigneti del Salento – Primitivo I Muri Negroamaro fruchtiges und würziges Aroma von Waldfrüchten, mittelkräftig, fein ausbalanciert	5,20 0,2l		18,30 0,75l
Italien: Renzo Masi – Rosso di Toscana trocken, leicht, aromatisch im Abgang	5,20 0,2l		18,30 0,75l
Frankreich: Vignerons cruzy – la croisade weiche, würzige Note, elegante Vanillenuancen	5,80 0,2l		21,00 0,75l

## Rosé

Deutschland, Pfalz: Ellermann – Spiegel – Cuvée Rosalinde eine Kombination aus Portugieser und etwas Spätburgunder. Leichte Noten roter Früchte. Fruchtig und trocken	4,90 0,2l	5,40 0,3l	22,10 1,00l
--	--------------	--------------	----------------

## Sekt

Rotkäppchen Sekt Trocken	3,00 0,1l		18,50 0,75l
--------------------------	--------------	--	----------------





# BOHEME BOULETTE

---

## Speisen

Großes Körbchen Nachos mit Salsa mit Avocado-Dip	5,20 +1,50
Halloumi Wrap mit Avocado-Dip, gebratenem Halloumi, Sesam, Kresse, Tomate, Gurke, Salat	6,70
Portion Bratkartoffeln klassisch mit Schinken und Zwiebeln oder vegetarisch	4,40
Große Portion Bratkartoffeln mit Marktsalat an Honigsenf-Vinaigrette	7,70
Kleines Schnitzel aus der Karbonade geschnitten und liebevoll paniert mit Bratkartoffeln und Salat	7,30 13,20
2 kleine Schnitzel aus der Karbonade geschnitten und liebevoll paniert mit Bratkartoffeln und Salat	11,00 16,90
Ketchup oder Mayonnaise	0,50
Kleiner Salat knackiger Marktsalat mit frischem Gemüse an Honig-Senf-Vinaigrette	4,70
Salatteller knackiger Marktsalat mit Gurke, Tomate, Honig-Senf-Vinaigrette und frischem Rustika Brot	
mit gebackenem Halloumi	13,20
mit gebackenem Ziegenkäse	13,20

## Dessert

Crème Bohème „Käsekuchen“-Crème mit einem Hauch von Vanille und Honig auf Kekscrumble und einer Krone aus roten Beeren	4,20
--	------





# BOHEME BOULETTE

---

## Burger

Unsere Burger werden mit 100g Rindfleisch von der Landfleischerei Beermann aus Bad Laer, einer vegetarischen Gemüse-Boulette oder einem veganen Soja-Patty belegt. In den tierschonenden Varianten wird natürlich jeweils auf Chester und Fleischprodukte verzichtet.

Alle Saucen sowie die Veggie- und veganen Patties werden nach einer selbst entwickelten - und natürlich streng geheimen - Rezeptur, täglich frisch hergestellt.

	Fleisch	Veggie	Vegan
<b>Bohème</b> Gurke, Tomate, Chester, Salat, Röstzwiebeln und die spezielle Bohèmesauce	5,90	5,90	5,40
<b>Firefly</b> gebratene Zwiebeln, Chester, Tomate, Salat - Koriandermayonnaise mit Zwiebeln, Peperoni, Petersilie, Knoblauch und Chili	6,10	6,10	5,60
<b>Babylon</b> gebratene Zwiebeln, Gurke - rauchige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Whiskey	6,10	6,10	6,10
<b>Shogun</b> Minze, Tomate, Peperoni, Chester - Sauce aus Mango, Curry, Fenchelsamen, Koriandersamen, Sojasauce und karamellisierten Zwiebeln	6,10	6,10	X
<b>Californication</b> Tomate, frisch geschnittene Kresse, Bacon, Salat und frische Guacamole	7,00	6,50	6,50
<b>Five-O</b> angerösteter Kochschinken, Ananas, Chester, Tomate, Röstzwiebeln, Salat und die spezielle Bohèmesauce	6,20	6,20	X
<b>Simpson</b> Zwiebelring im Bierteig, Bacon, Chester, Krautsalat, Babylon- und Honig-Senf-Sauce	7,10	7,10	X
<b>Galactica</b> gegrillter Halloumi, frische Petersilie, Tomate, Salat - Erdnuss-Sauce	X	5,80	X
<b>Boardwalk Empire</b> 100g Rindfleisch, eine Scheibe Parmesan, Salat - Sauce aus Rotwein, karamellisierten roten Zwiebeln, Weintrauben, Rosmarin, Thymian, französischem Senf	7,90	7,90	X
<b>Calimero</b> luftgetrockneter Schinken, Rucola, Parmesan, angeröstete Pinienkerne und Balsamico-Trauben Creme	8,10	7,70	7,20
<b>Extrawünsche?</b>			
Chester	0,70		
Bacon	0,90		
Patty	2,50		
<b>Beilage zu allen Burgern</b>	5,90	statt	7,70
Portion Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck oder veggie + kleiner Marktsalat an Honig-Senf-Vinaigrette			

Bei Interesse reichen wir euch gerne unsere Allergenkarte – fragt einfach nach.

