

RESTAURANT
SPORTSBAR
HOBS-DINER
BILLARD & DART
BIERGARTEN



Tequila flavoured Beer



SOUTHERN

UNSERE KÜCHE IST GEÖFFNET:

Montag - Donnerstag 11 bis 23 Uhr
Freitag & Samstag 11 bis 2 Uhr
Sonntag 11 bis 22 Uhr
Das HOBS - DINER ist täglich ab 11 Uhr geöffnet!

WIR WEISEN DARAUF HIN, DASS WIR KEIN SCHNELLRESTAURANT SIND!

UNSERE SPEISEN WERDEN FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET!

NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT, (-AUCH MAL ÜBER 1 STD.-)

ES LOHNT SICH! VERSPROCHEN!



CATERING

SPECIALS



Hier soll eigentlich eine Auswahl saisonaler oder kreativer Besonderheiten unserer Küche und Bar zu finden sein.

Fragt doch bitte Eure Service & Bar Leute danach!

**INTERNATIONAL - VON PROFI KÖCHEN ZUBEREITET
INDIVIDUELL AUF IHRE FEIER ABGESTIMMT!**

BUFFETS AB 9,50 - CANAPES AB 1,20 - WARME SPEISEN AB 8,50

**FEIERN IM HOBS - DINER ZU JEDEM ANLASS...
AB 39,- INKL. BUFFET (KALT & WARM) UND ALLER GETRÄNKE**

RUFEN SIE UNS AN...

0163 - 652 31 64

WIR HELFEN UND BERATEN SIE GERNE (KOSTENLOS)



**KONFIRMATIONEN & KOMMUNIONEN
RICHTFESTE & TAUFGEN
TRAUERFEIERN
WEIHNACHTSFEIERN**

**FIRMENFESTE - SOMMERPARTYS - BBQ
BACKSTAGE CATERING &
KONFERENZVERPFLEGEUNG**



Parken??? Kein Problem! Nutzen Sie unseren Parkplatz neben dem Sommergarten und die Parkplätze im Hermelinweg gegenüber.

DON'T DRINK & DRIVE - PLEASE !! - EC-Cash ab 25 €

QUESADILLAS

ZWEI GROßE WEIZENTORTILLAS NACH IHRER WAHL GEFÜLLT UND MIT KÄSE ÜBERBACKEN - in der Mitte Sour Creme.

Quesadilla Cheese	7,80	Quesadilla B.B.Q.	8,30
mit Käse, Zwiebeln und scharfen Jalapenos		mit gegrillter Hähnchenbrust, Zwiebeln und unserer hauseigenen Bourbon	
Quesadilla Bad Boy	7,80	B.B.Q. Sauce	
mit Schwarzen Bohnen, abgeschmeckt mit Limonen, Koriander und Knoblauch		Quesadilla Beef	8,30
Quesadilla Veggie	7,80	mit Rind, Tomate, Salat, Paprika und Mais	
mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und Chilis			

BURRITOS

DREI GEROLLTE WEIZENTORTILLAS AUF MEXICANISCHEM REIS M. FÜLLUNG IHRER WAHL - mit Salatbeilage, 2 Dips n. Wahl

Burrito Blanco	7,70	Burrito Beef	8,70
gefüllt mit Avocadocreme, Zwiebeln, Tomaten und Käse		gefüllt mit Avocadocreme, Rindfleisch, gebr. Gemüse und Käse	
Burrito Huhn	8,70		
gefüllt mit Avocadocreme, gebr. Hähnchenbrustfilet, gebr. Gemüse u. Käse			

ALS DIPS KÖNNT IHR WÄHLEN:

Sour Creme, Salsa, Guacamole, Honig-Senf-Sauce, Hobs-Croque-Sauce, Knobi-Creme, Cheese Dip oder BBQ Sauce

KIDS MENU

Chicky Chicky	3,90	Puten Taler Teller	4,50
fünf Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup & Mayo		kleines Putenbrustfiletsteak, mit Reis, Brokkoli und Ketchup	
Pasta Basta	3,90		
Spaghetti Bolognese			

DESSERT

Kleine Eissensation	4,50	Frischer Obstsalat	4,50
4 Kugeln Eis, Smarties, Kokossplitter, Sahne und Fruchtsoße		mit Vanillesauce	
Große Eissensation	5,90	Eis & Heiß	3,50
6 Kugeln Eis, Smarties, Kokossplitter, Sahne und Fruchtsoße		1 Kugel Vanille Eis mit heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensauce	
Rote Grütze	3,60	1 Kugel Eis	1,50
mit Vanille Eiscreme		Vanille / Erdbeere / Schokolade oder 1 Sorte der Saison (bitte Service fragen)	
Butter-Vanille-Pfannkuchen	4,90		
mit Fruchtsauce und Vanille Eis			
Nuß-Nougat-Pfannkuchen	4,90		
Eierpfannkuchen gefüllt mit leckerer Nuß-Nougat-Creme an Vanillesauce			

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SCHÜLER HAPPY HOUR BIS 15 UHR: 0,4 L COLA, FANTA, SPRITE ODER APFELSCHORLE 2 €



afri cola ^{①②}	0,2l	1,80	Gerolsteiner Sprudel	0,25l	2,10
	0,4l	2,80		0,75l	5,20
Coca-Cola ^{①②}	0,2l	1,80	Gerolsteiner Stille Quelle	0,25l	2,10
	0,4l	2,80		0,75l	5,20
Coca-Cola zero ^{③④}	0,2l	1,80	Gerolsteiner Apfelschorle	0,2l	1,80
	0,4l	2,80		0,4l	2,80
Fanta ^{④⑦}	0,2l	1,80	Bionade Litschi	0,33l	2,10
	0,4l	2,80	Bionade Ingwer-Orange	0,33l	2,10
Sprite ^④	0,2l	1,80	Bionade Holunder	0,33l	2,10
	0,4l	2,80	Klindworth Säfte	0,2l	2,10
Spezi ^{①②}	0,2l	1,80	Apfel, Orange, Kirsch, Tomate	0,4l	3,60
	0,4l	2,80	Klindworth Nektare	0,2l	2,10
Schweppes Bitter Lemon [®]	0,2l	2,10	Banane, Ananas, Maracuja	0,4l	3,60
Schweppes Ginger Ale [®]	0,2l	2,10			
Schweppes Indian Tonic Water [®]	0,2l	2,10			
Effect ^①	0,2l	2,60			

WAKE UP & HOT STUFF

SCHÜLER HAPPY HOUR BIS 15 UHR:
BECHER KAFFEE 1 €

Tasse Kaffee ^①	1,60	Tee, versch. Sorten	Glas	1,80
Becher Kaffee ^①	2,10	Becher Kakao mit Sahne		2,60
Espresso ^①	Tasse	1,60	Chai-Spiced-Latte ^①	2,50
Doppelter Espresso ^①	Tasse	2,60	Baileys Coffee ^①	3,10
Cappuccino ^①		2,30	Baileys Kakao	3,10
Latte Macchiato ^①		2,50	Kaffee Amaretto ^①	3,10
Milchkaffee ^①		2,50	Kakao Amaretto	3,10

BIER UND MEHR...

Fassbiere

Paulaner Premium Pils	0,3 l	2,40
	0,4 l	3,10
Mass	1 l	6,90
Pitcher	1,5 l	10,50

“süffiges” Paulaner Original Münchener Dunkel	0,3 l	2,40
	0,4 l	3,10
Mass	1 l	6,90
Pitcher	1,5 l	10,50

Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,40
	0,5 l	3,60
Mass	1 l	6,90
Pitcher	1,5 l	10,50

DOM Kölsch	0,2 l	1,90
Meter (11 St.)	0,2 l	19,00
	0,3 l	2,50
Meter (11 St.)	0,3 l	25,00

GUINNESS	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,60
Pitcher	1,5 l	12,90

GUINNESS Port	0,4 l	5,60
----------------------	-------	-------------

Kilkenny	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,60
Pitcher	1,5 l	12,90

Kilkenny Grenadine	0,4 l	5,60
---------------------------	-------	-------------

Flaschenbiere

Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,60
Paulaner Dunkles Hefe- Weißbier	0,5 l	3,60
Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,60

Budweiser	0,33 l	2,70
Foster's	0,33 l	2,70
Jever	0,33 l	2,70
Beck`s Gold	0,33 l	2,70
Beck`s Ice	0,33 l	2,70

Beck`s Green Lemon	0,33 l	2,70
Beck`s Green Lemon Alkoholfrei	0,33 l	2,70
San Miguel	0,33 l	2,90
Anheuser Busch	0,33 l	3,70

Flensburger Malz	0,33 l	2,50
Paulaner Alkoholfrei	0,33 l	2,50

Desperados	0,33 l	3,60
Strongbow Gold Cider	0,33 l	2,80

SPECIALS AUS DEN USA UND MEXICO

Drunken BBQ - Chicken	9,80	Spare Ribs	9,50
Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Bourbon-BBQ-Sauce, serviert mit Mais, Kartoffelecken und Cole Slaw		ca. 500 g zarte Ribs in unserer BBQ Sauce mariniert, mit Pommes und Cole Slaw	

HOBS - Burger	8,90	Creolische Jambalaya	10,40
Lange haben wir nach einem Lieferanten für eine guten Burger gesucht, ohne Erfolg. Pappiges Brot, langweiliges oder zu kleines Fleisch usw. Alles nicht so, wie wir es aus den USA kennen. Also machen wir alles selber. Unser Bäcker liefert das Brötchen nach unserem Rezept und den Rest machen wir hier. Also ein wahrer HOBS-Burger. 200gr. Hackfleisch nach New Orleans Rezept, gegrillt und dazu Pommes & Cole Slaw.		Reisgericht mit Schinken, Chaurice (Wurst) und Gamelen. Was in Spanien die Paella ist, nennt man in New Orleans Jambalaya. Heute ist es eines der beliebtesten Gerichte der Creolischen Küche, hier nach Originalrezept für Euch gezaubert.	

HOBS Chily Burger (scharf)	8,90	HOBS Chicken Burger	8,90
200 g Hackfleisch, Peperonischoten, Salsa und Cole Slaw, mit Pommes und Salatbeilage		160 g Hähnchenbrustfilet, pikant gewürzt, Mais und Paprikastreifen, mit Pommes und Cole Slaw	

FAJITAS

FAJITAS In einer heißen, dampfenden Pfanne servieren wir Ihnen mit mexikanischen Gewürzen gebratene Paprika, Tomate, Gurke und Zwiebeln sowie weitere Zutaten nach Wahl. Dazu erhalten Sie vier warme Weizentortillas, die Sie mit den Zutaten selber füllen wie es Ihnen gefällt. Wir servieren Ihnen außerdem dazu mexikanischen Reis sowie 3 Dips nach Wahl. Falten Sie Ihre Tortillas an einem Ende zusammen, dann kann nichts raus fallen und Sie können problemlos mit den Fingern speisen.

Fajita Veggie mit noch mehr Gemüse	10,80	Fajita Beef	11,80
Fajita Huhn mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	11,80	mit gebratenem Rindfleisch	

ALS DIPS KÖNNT IHR WÄHLEN:

Sour Creme, Salsa, Guacamole, Honig-Senf-Sauce, HOBS Croque Sauce, Knobli Creme, Cheese Dip oder BBQ Sauce

STEAKS



STELLEN SIE IHRE LIEBLINGSKOMPOSITION SELBST ZUSAMMEN! Die Preise gelten inkl. 1 Beilage, 1 Sorte Gemüse und 1 Sauce

Rumpsteak	180 g	10,40
Rumpsteak	250 g	13,50
Schweinefilet Medallions	180 g	10,40
Schweinefilet Medallions	250 g	13,50
Putenbrustfilet	180 g	9,70
Putenbrustfilet	250 g	12,70
Extra Beilage		2,50
Extra Gemüse		2,50
Extra Sauce		2,00

BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

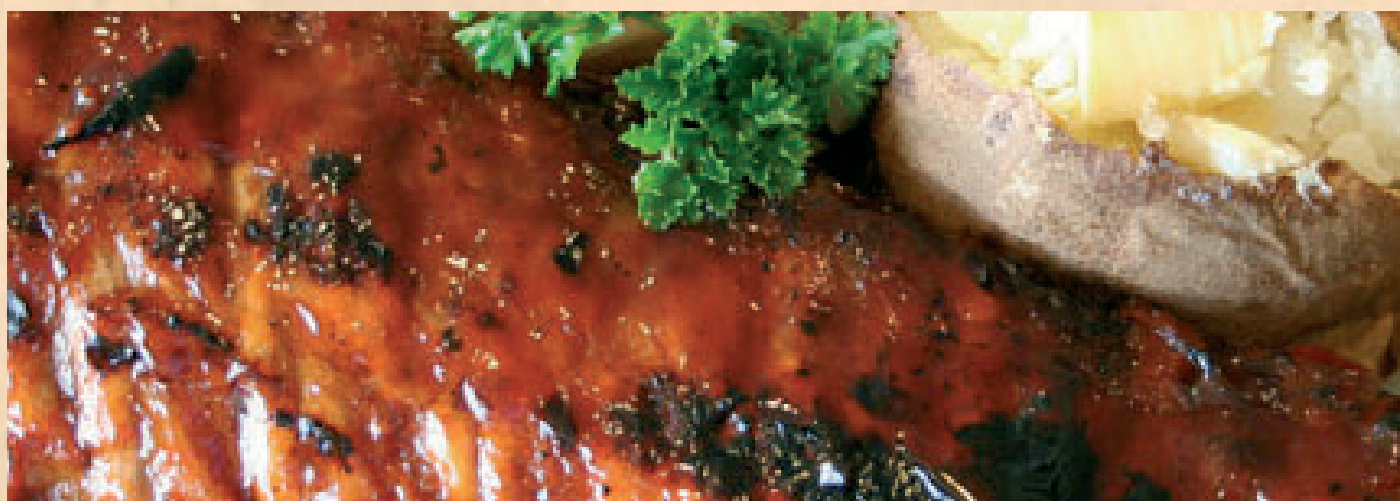
Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes, Mexican Rice, Wedges, gebackene Kartoffel

GEMÜSE ZUR AUSWAHL:

Brokkoli, Zwiebelringe paniert, Blattspinat, Pfannengemüse, Zwiebeln gebraten

SAUCEN ZUR AUSWAHL:

Sauce Hollandaise, Pfeffer-Sahne-Sauce, Champignon-Rahmsauce, Sahnesauce, Tomatensauce



COCKTAILS



Daiquiris Rum, Zucker, Limettensaft

Daiquiri Classic - auch als Frozen... erhältlich -

6,20

Margaritas Tequila, Limonensaft, Limettensaft, Orangenlikör

Margarita Classic - auch als Frozen... erhältlich -

6,20

Baileys Colada

Baileys, Malibu, Grenadine, Limone, Ananassaft

7,20

Caipirinha mit Cachaca Janeiro

6,20

Caipirovka mit Vodka

6,20

Cuba Libre Havana Club (7y), Limettensaft, Coke

7,20

Cubarinha mit Rum

6,20

HOBBS Sour Four Roses, Limettensaft, Orange, O-Saft

7,20

Ipanema alkoholfrei mit Ginger Ale

6,20

WEIN

Weißwein

Pinot Grigio - ITALIEN - leicht & fruchtig	0,25 l	3,90	0,5 l	7,50	1,0 l	13,50
Vinho Verde - PORTUGAL - perlend frisch	0,25 l	4,20	0,5 l	8,10	0,75 l	10,90
Chardonnay -SÜDAFRIKA - ausgewogen, feine Würze	0,25 l	4,50	0,5 l	8,70	0,75 l	11,60
Weißweinschorle	0,25 l	3,50	0,5 l	6,70	1,0 l	12,00

Rotwein

Tempranillo - SPANIEN - rund, samtig, voll	0,25 l	3,90	0,5 l	7,50	0,75 l	10,00
Zinfandel - KALIFORNIEN - harmonisch	0,25 l	4,20	0,5 l	8,10	0,75 l	10,90
Rotwein lieblich	0,25 l	3,90	0,5 l	7,50	0,75 l	10,00
Rotweinschorle	0,25 l	3,50	0,5 l	6,70	1,0 l	12,00

SPUMANTE - SEKT - PROSECCO

Mumm Dry Piccolo	0,2 l	5,50	Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,2 l	4,50
Hausmarke Sekt	0,75 l	19,00	CINZANO AC® Eiskalt	0,2 l	3,90

APERITIF

Oldesloer Korn	2 cl	1,70	CAMPARI ®	4 cl	3,20
Oldesloer Korn	4 cl	2,70	CINZANO ® bianco, rosso, dry	5 cl	2,70
Oldesloer Kümmel	2 cl	1,70	Pernod ®	4 cl	3,20
Aalborg Jubilaeums Akvavit	2 cl	2,40	Ricard	4 cl	3,20
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,20	Pastis 51	4 cl	3,20
Linie Aquavit	2 cl	2,40			

DIGESTIF

Fernet-Branca	2 cl	2,20	Ramazotti	4 cl	3,20
Brancamenta	2 cl	2,20	Pâpidoux Calvados V.S.O.P.	4 cl	4,20
Jägermeister	2 cl	2,20	Barbero Grappa La Bianca	2 cl	2,40
OUZO 12 ® Für meine Freunde das Beste	2 cl	1,70	Grappa Andrea Da Ponte	2 cl	2,40
OUZO 12 ® on the Rocks	4 cl	3,20	Grappa Frattina di Chardonnay	2 cl	2,40
Averna	4 cl	3,20	Fouyer Framboise (Himbeere)	2 cl	2,50
			Fouyer Williams (Birne)	2 cl	2,50

LIKÖRE

Baileys ®	4 cl	3,20	Licor 43	4 cl	3,20
Batida de Coco	4 cl	3,20	Malibu	4 cl	3,20
Cointreau	4 cl	3,20	Sambuca	2 cl	2,20
Disaronno Amaretto Originale	4 cl	3,20	Sambuca Cafe	2 cl	2,20

SPIRITUOSEN

Havana Club, Anejo Blanco	4 cl	3,20	Hendricks Gin	4 cl	4,40
Havana Club, 3 Years	4 cl	3,70	Cachaca Janeiro	4 cl	3,20
Havana Club, 7 Years	4 cl	4,70	Jose Cuervo White	2 cl	2,40
Captain Morgan Spiced Gold	4 cl	3,20	Jose Cuervo Especial	2 cl	2,40
Myers's Jamaica Rum	4 cl	3,20	Jose Cuervo 1800 Anejo	2 cl	3,80
Gordon's London Dry Gin	4 cl	3,20	Firegod Tequila mit Chili	2 cl	3,20
Tanqueray	4 cl	3,70			

VODKA

Smirnoff Imported Vodka	4 cl	3,20	Absolut Blue	4 cl	3,40
--------------------------------	------	-------------	---------------------	------	-------------

HOBS LONG DRINKS

MIT SCHUSS COLA, FANTA, SPRITE - PLUS 1,20€ ZUR SPIRITUOSE ; MIT SCHUSS SAFT - PLUS 1,70€ ZUR SPIRITUOSE

HAUPTSPEISEN



Bauernfrühstück	7,20	Senior Pfanne	8,50
frisch gekochte, leckere Kartoffeln in Scheiben mit Speck, Zwiebeln und Ei gebraten, darauf Schinken und Gewürzgurke		ca 200 g verschiedene Sorten Fleisch (Putensteak, Schweinesteak, Hacksteak), lecker gegrillt, mit Tagesgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	
Schnitzel DINER Art	9,80	HOBS Grill-Pfanne	10,50
grosses paniertes Schnitzel mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes		ca 300 g verschiedene Sorten Fleisch (Putensteak, Schweinesteak, Hacksteak), lecker gegrillt, mit Bratkartoffeln, Tagesgemüse und Sauce Hollandaise	
Hähnchenpfanne Provencial	9,80	Fleischspieß	7,50
zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Paprika und Zwiebeln gebraten in Sahnesauce mit Kroketten		verschiedene Sorten Fleisch, Zwiebeln, Paprika & Champignons am Spieß gebraten mit Reis & Tomatensauce	
Putensteak Hawaii	8,70	Fisch des Tages	8,30
kleines Putensteak mit Schinken und Ananas überbacken, dazu Pommes und Salatbeilage		gegrillt, mit Tagesgemüse, Salatbeilage, Reis und Zitrone	
Hanseaten Pfanne	12,60		
Putenbrustfilet, Schweinefilet, Rumpsteak (zus. ca. 300 g), Gemüse der Saison, Kartoffelröstis o. Pommes o. Bratkartoffeln & Pfeffer-Sahne-Sauce			

BIG - HOBS - POTATOES

Kartoffel pur mit Sour Creme	4,70	Kartoffel mit Pfannengemüse und Sour Creme	6,10
Kartoffel mit Spinat und Sour Creme	6,10	Kartoffel mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstücken und Pfannengemüse sowie Sour Creme	7,30
Kartoffel mit Lachs und Sour Creme	7,70		

CROQUES

Croque Salami Salami, Tomate, Gurke, Eisbergsalat	6,10	Croque Pute Tomate, Gurke, gebratene Putenbrust, Eisbergsalat	7,70
Croque Schinken gek. Schinken, Tomate, Gurke, Eisbergsalat	6,10	Croque Vegi Tomate, Gurke, Mais, Paprika und Eisbergsalat	5,40
Croque Hawaii gek. Schinken, Ananas, Eisbergsalat	6,10	Croque Frikadelle Tomate, Gurke, Frikadelle, Eisbergsalat	6,10
Croque Thunfisch Thunfisch, Zwiebel, Tomate, Gurke, Eisbergsalat	6,10		

wahlweise mit Ciabatta Brot plus 0,50

Nur als ganze Croques erhältlich, aber gern mit 2 Tellern und 2 x Besteck.

Für alle, die nicht wissen, was 30 cm sind, schaut genau hin! Alle mit HOBS-Soße oder Knoblauch Soße



WEINBRAND/ BRANDY & COGNAC

Asbach	4 cl	2,70	Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P	4 cl	3,60
Carlos I	4 cl	4,80	Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	4,80
Sandeman Capa Negra	4 cl	3,20			

HOBS SHOTS

VIELE JAHRE AN DER BAR. VIELE GÄSTE WUNDER- ODER SONDERBAR. LECKER ODER NICHT.

ALLE VERSUCHEN SOLLTET IHR....

Hobs Saurer	2 cl	1,70	B 52 (Kaffeelikör, Baileys, Old Pascas 73%)	4 cl	4,20
T.N.T (Bourbon, Pernod)	4 cl	3,20	Achims Irrtum (Sambuca, Effect)	6 cl	4,70
Black Russian (Smirnoff Vodka, Kahlua)	4 cl	3,20			

LONGDRINKS MIT 4cl SPIRITUOSE

CAMPARI Orange ^②	4,90	Johnnie Walker Red Cola ^{①②}	4,40
Canadian Club Cola ^{①②}	4,40	Batida de Kirschnektar	4,90
Pernod mit Cola ^{①②}	4,40	Licor 43 Milch	4,00
Pernod mit Orangensaft	4,90	Malibu Ananassaft	4,90
Oldesloer Korn mit Cola ^{①②}	3,90	Tanqueray Tonic [®]	5,80
Asbach Cola ^{①②}	3,90	Four Roses Cola ^{①②}	4,90
Havana Club Cola ^{①②}	4,40	Tullamore Dew Cola ^{①②}	4,90
Gordons Gin Tonic [®]	5,30	Papidoux Apfelsaft	5,90
Myers's Cola ^{①②}	4,40	Smirnoff Cola ^{①②}	4,40
Jägermeister Cola ^{①②}	3,40	Smirnoff Effect ^①	5,30
Jim Beam Cola ^{①②}	4,40	Smirnoff Apfelsaft	4,90
Ballantines Cola ^{①②}	4,40		

B E R R A
Advertising Agency.

Brausberger Feld 11 - 51429 Bergisch - Gladbach
Service 0 700 / 23 222 111 - www.berra.de
Ihr Partner - BERRA -Agentur Hamburg Nord
BERRA: 15612_022008

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

- ① koffeinhaltig
- ② mit Farbstoff
- ③ mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)
- ④ mit Konservierungsstoff Benzoesäure
- ⑤ Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (=0,26 kcal)
- ⑥ mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin
- ⑦ gefärbt mit Beta-Carotin
- ⑧ chininhaltig

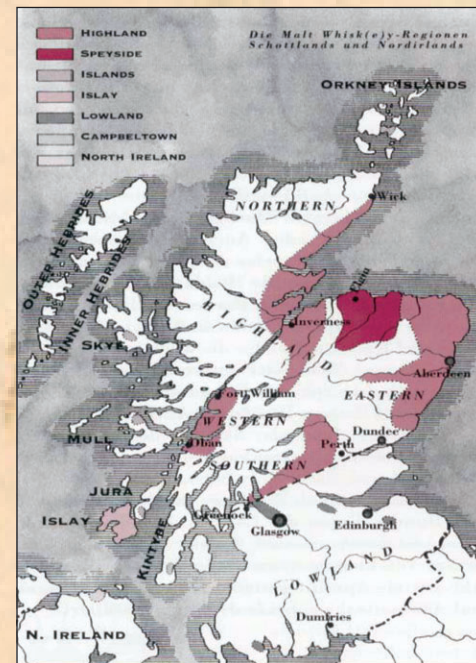
WHISKY/ WHISKEY

Whisky = schottische & kanadische Schreibweise
 Whiskey = irische & üblicherweise amerikanische Schreibweise

SCOTCH WHISKY: Single Malt: Auch Pure Single Malt, ist unverschnittener 100%iger Malt Whisky, mindestens drei Jahre gelagert, aus einer einzigen Destillerie. Meistens mit Altersangabe, allerdings manchmal aus verschiedenen Jahrgängen einer Destillerie gemischt, wobei sich die Altersangabe dann immer auf den jüngsten darin enthaltenen Malt bezieht. Die Herstellung von Malt Whisky ist in Schottland seit dem Mittelalter bekannt. Man verwendet ausschließlich gemälzte Gerste, was bedeutet, dass das Getreide vor der Destillation in Wasser eingeweicht wird, zum Keimen gebracht und anschließend über einem Torffeuer getrocknet wird. Ziel dieses Verfahren ist es, aus der in der Gerste enthaltenen Stärke Malzzucker zu gewinnen, welcher anschließend mit Wasser und Hefe zur Gärung gebracht wird. Entscheidend ist das besondere Wasser in Schottland. Die gegorene Flüssigkeit (wash) wird in einem extrem aufwändigen Verfahren (Pot-Still) 2* destilliert. Der frische Spirit (baby-whisky) ist farblos und enthält knapp 70 % Vol. Er wird mit Quellwasser auf etwa 63% Vol. verdünnt und dann mehrere Jahre in Eichenfässern gelagert.

HIGHLANDS Alle Malts, die nördlich einer gedachten Linie zw. Greenock im Westen und Dundee im Osten produziert werden, bezeichnet man als Highland Malts. Es bestehen hier noch weitere geographische Unterteilungen, aber nur Speyside Malts sind wirklich eine eigenständige Gruppe. Entlang des Flusses Spey liegt das Zentrum der Maltproduktion.

- Cragganmore** (Highland Speyside, 12 years) 4 cl **4,20**
- Dalwhinnie** (Highland Northern, 15 years) 4 cl **4,20**
- Oban** (Highland Western, 14 years) 4 cl **4,20**
- Balvenie** (Highland Single, 12 years) 4 cl **8,90**
- The Macallan** (Highland Single, 25 years) 4 cl **21,20**



LOWLANDS Südlich der Linie zw. Greenock und Dundee liegen die Lowland – Destillieren, von denen die meisten Grain Whisky produzieren. Von hier stammen die leichtesten Malts, die sehr gut als Aperitif geeignet sind.

- Glenkinchie** (Lowland, 10 years) 4 cl **4,20**

INSEL ISLAY & SKYE

Die Insel Islay liefert den kräftigsten aller Malts. Der Torfgehalt des Wassers verleiht diesen Whiskys eine starke teilweise medizinische Rauchnote. Die Insel Skye liefert einen hervorragenden Malt, in dem sich die Wucht der Islay Malts mit der Feinheit der Highland Malts verbindet.

- Lagavulin** (Insel Islay, 16 years) 4 cl **5,40**
- Talisker** (Insel Islay, 10 years) 4 cl **5,40**



FINGER - FOOD

- | | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| Combo Starter Combo
der Renner unserer Vorspeisen. Ideal für den großen Hunger, ideal für zwei, ideal für Neugierige! Eine Komposition unserer TexMex Vorspeisen, mit drei Dips nach Wahl | 9,40 | Chicken Strips Miami
knusprige, frisch zubereitete Hühnerbrustfiletstreifen, serviert auf einem Salatbett mit unserer Honig-Senf-Sauce | 6,10 |
| Potatoe Wedges
krosse Kartoffelviertel serviert mit Salatbeilage, 2 Dips nach Wahl | 5,50 | Chicken Wings
sechs raffiniert gewürzte Wings, mit 2 Dips nach Wahl und Salatbeilage | 5,90 |
| Jalapeno Poppers
sechs rote Chillischoten (scharf), gefüllt mit leckerem Creme Cheese, mit 2 Dips nach Wahl und Salatbeilage | 6,30 | Chips 'n Dips
Tortilla Chips mit zwei Dips nach Wahl | 4,30 |
| Mozzarella Sticks
zehn knusprige Sticks mit 2 Dips nach Wahl und Salatbeilage | 6,30 | Knobi- oder Käsebrot - DER HOBS-KLASSIKER
mit Knobi oder Käse überbackenes Baguette mit Salatbeilage und 1 Dip nach Wahl | 4,80 |
| Sams Onions
knusprige Zwiebelringe im Bierteig mit 2 Dips nach Wahl und Salatbeilage | 5,50 | Fish & Chips
frittierte Fish-Fingers mit Wedges, Salatbeilage und 1 Dip nach Wahl | 6,30 |

ALS DIPS KÖNNT IHR WÄHLEN:

Sour Creme, Salsa, Guacamole, Honig Senf Sauce, Hobs Croque Sauce, Knobi Creme, Cheese Dip oder BBQ Sauce

PASTA

SPAGHETTI ODER TAGLIATELLE ODER PENNE MIT:

- | | | | |
|-------------------------------|-------------|-------------------|-------------|
| Ragout | 6,80 | a la Panna | 6,80 |
| Flusskrebs Sahne Sauce | 7,50 | Arabiata | 6,80 |

PIZZEN

- | | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| Alaska
mit Lachs, Crème fraîche und Zwiebeln | 7,50 | French
mit gekochtem Schinken & Mais | 6,50 |
| Tonno
mit Tunfisch, Zwiebeln und milden Peperoni | 7,50 | Hawaii
mit gekochtem Schinken & Ananas | 6,50 |
| Italia
mit Salami & Paprika | 6,50 | | |

Brot & Aioli für den kleinen Hunger vorweg **2,80**

SALATE

Cesars Salad - Original	5,60	Salat Standard	3,80
knackiger Römersalat mit hausgemachtem Dressing, Knoblauchcroutons und frischem Parmesan		Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika auf frischem Eisbergsalat	
Cesars Salad - Spicy	5,60	Thuna Salat	7,70
die scharfe Variante des Originals		frische Salate, Paprika, Tomate, Gurke mit Ei, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Thunfisch	
Cesars Salad - blackened Chix (scharf)	8,10	Turkey Salat	8,30
wie das Original, kombiniert mit geschwärztem Hähnchen (New Orleans Kitchen)		frische Salate, Paprika, Tomate, Gurke, Champignons mit Ei und gebratenen Putenstreifen	

ALS DRESSING BIETEN WIR AN:

American-, Joghurt- o. Hausdressing (Paprika-Vinaigrette), sowie Balsamicoessig & Olivenöl und jetzt auch French Dressing

SUPPEN - HAUSGEMACHT IM HOBS-DINER

Zwiebelsuppe	3,80	Black Bean Soup	4,90
frische Zwiebeln angebraten, mit Pernod abgelöscht, zu einer mit Brot und Käse gratinierten köstlichen Suppe verzaubert		pikant abgestimmte Schwarze Bohnensuppe mit karibischen Gewürzen, Hack, Limone und Sour Creme	
Tomatencremesuppe	3,80	Chili con carne	4,90
hausgemacht mit frischen Tomaten, Speck, Zwiebeln und Sahnehaube		hausgemachtes Chili mit Kidneybohnen, Mais, Hack, Paprika und Zwiebeln: Hell was full....so I came back!!!	

AUFLÄUFE

Champignons a la Creme	6,60	Spinatauflauf	6,60
frische Champignons in Knoblauchcreme mit Zwiebeln und Käse überbacken		Blattspinat, frischer Knoblauch in Sahnesauce mit Käse überbacken	
Brokkoliauflauf	6,60		
Brokkoli in Sahnesauce mit Käse überbacken			

BLENDED SCOTCH Weltruf erlangte schottischer Whisky erst in seiner verschnittenen Form, wohl deshalb, weil die Zugabe des körperleichteren Grain dem Malt Whisky die Intensität nimmt, derentwegen ihn der Kenner gerade schätzt. Ein Blend kann zw. 15 und 50 unterschiedlichen Malzwhiskys verschiedenen Charakters und Alters und dazu zwei bis drei Kornwhiskys (Grains) enthalten, wobei jede Firma versucht, ein möglichst unverwechselbares Ergebnis zu erzielen. (Böse Kenner Zungen sagen: Blended Scotch ist nichts anderes als gefärbter Vodka mit einem Schuss Whisky, den man ruhig mit Limonade mischen kann.) Wir meinen: Kenner sein ist fein – doch in unseren Geschmack quatscht keiner rein! – Prost!!

J & B (Justerini & Brooks)	4 cl	3,70	Johnnie Walker Black Label [®]	4 cl	3,20
Ballantine's Finest [®]	4 cl	3,20	Johnnie Walker Blue Label [®]	4 cl	4,70
			Johnnie Walker Red Label [®]	4 cl	15,90

IRISCHER WHISKEY

In Irland ist die Destillation von Getreide seit dem 6. Jahrhundert bekannt. Es gilt heute als sicher, dass die Grüne Insel die eigentliche Wiege der Whisk(e)ys überhaupt ist. Irischer Whiskey ist schon deshalb eine Besonderheit, weil vier von fünf Hauptmarken in der Zentraldestillerie in Midelton hergestellt werden.

Diese Großanlage bauten die irischen Brenner, als sie sich zur Gruppe Irish Distillers zusammenschlossen, die mittlerweile im Besitz von Pernod Ricard ist.

Trotz der einen Destillerie wird jede Sorte nach eigenem Rezept und mit unterschiedlicher Brennart des Getreides hergestellt.

Tullamore Dew	4 cl	3,70	Kilbeggan	4 cl	3,70
Jameson	4 cl	3,70	Jameson 1780	4 cl	4,70
Midleton	4 cl	13,80			

AMERIKANISCHER WHISKEY Von den verschiedenen in den USA produzierten Whiskey-Typen ist der Bourbon der Bekannteste. Bezog sich die Bezeichnung früher auf seine Herkunft (Bourbon County, Kentucky), so versteht man heute darunter nur noch ein spezielles Herstellungsverfahren, das an keine Region gebunden ist. Im eigentlichen Bourbon County wird heute überhaupt kein Whisky mehr produziert.

BOURBON Bourbon besteht zu mindestens 51% aus Mais, der durch Zusatz von gemälztem Getreide und Hefe vergoren und anschließend gebrannt wird.

Die Gärung erfolgt meist nach dem Sour Mash Verfahren, d.h., die zu vergärende Flüssigkeit wird mit hefehaltigen Rückständen der vorangegangenen Destillation versetzt. Das führt nicht nur zu einer Intensivierung des süßlichen Geschmacks, sondern auch dazu, dass der Charakter des Whiskeys von Destillation zu Destillation erhalten bleibt. Nach dem Brennen muss der Whiskey mit Wasser auf ca. 63% Vol. herabgesetzt und für mindestens 2 Jahre in Fässern aus Weißseiche gelagert werden. Die Fässer werden vorher von innen angekohlt, was die Einfärbung des Whiskeys beschleunigen soll. Das dezente süßliche und das hintergründige Vanillearoma ist zu einem Gutteil auf das frische Eicheholzfaß und dessen spezielle Behandlung zurückzuführen.

Wild Turkey	4 cl	3,70	Jim Beam White [®]	4 cl	3,20
Four Roses	4 cl	3,70			

TENNESSEE WHISKEY Die in Tennessee produzierten Sour Mash Whiskeys unterscheiden sich von den Bourbons kaum in der Herstellung, aber durch ihre auffallende Milde. Diese entsteht durch ein besonderes Filtrierverfahren, bei dem der Whiskey nach der Fasslagerung durch meterdicke Holzkohleschichten sickert, was auch noch die letzten Fuselöle und sonstige Rückstände beseitigt.

George Dickel 8 years	4 cl	4,30
------------------------------	------	-------------

KANADISCHER WHISKY Kanadischer Whisky wird vom Roggen geprägt, er ist jedoch kein reiner Roggenwhisky. Er wird nach verschiedenen Verfahren und mit verschiedenen Rohstoffen zubereitet. Eines haben jedoch alle gemeinsam, einen sehr hohen Grad an Reinheit. Kanadischer Whisky ist körperleicht und längst nicht so wuchtig und ausdrucksvoll wie andere.

Canadian Club	4 cl	3,20	Seagram V.O.	4 cl	4,20
----------------------	------	-------------	---------------------	------	-------------



Zeichen setzen.

Cuba flüssig.
Original cubanischer Rum.



US - FRÜHSTÜCK IM HOBS

1/2 Belegtes Brötchen	0,90	French Toast	7,90
nach Wunsch frisch belegt mit Schinken, gek. oder roh, Salami, Käse, Ei, Lachs, Roastbeef, usw.		2 Eier (Rühr- oder Spiegelei) mit Bacon, zwei Sausages, French Toast, Sirup und Butter	
1/2 Belegtes Brötchen und 1 Becher Kaffee	2,40	Pancakes natur	Stück 1,80
		mit reichlich Sirup	
Frühstück klassisch	5,40	Pancakes Frucht	Stück 2,20
drei Brötchen, 1 gek. Ei, Käse, Salami, ger. Schinken, Süßes, Butter		mit Apfel oder Banane und Sirup	
KIDS	2,50	Mushroom Omelet	5,40
großer Pfannkuchen mit Zucker		Omelette mit frischen Champignons, mildem Parmesankäse, Toast, Butter und Marmelade	
Frischer Obstsalat	3,80	Traditionelles Ham & Eggs	6,50
mit Joghurt		reichlich Rühr- oder Spiegelei m. gebr. Speck (Bacon), Würstchen, Toast, Butter, Marmelade	
Frühstück USA 1	6,90		
2 Eier (Rühr- oder Spiegelei) mit Bacon, zwei Sausages, Bratkartoffeln, Toast und Butter			

SIE MÖCHTEN BEI UNS MAL SO RICHTIG SCHÖN BRUNCHEN?
 EGAL AN WELCHEM TAG, WIR MACHEN DAS FÜR SIE.
 EIN SCHÖNES BRUNCH BUFFET LOHNT SICH OPTISCH NATÜRLICH ERST AB 15 PERSONEN ODER MEHR.
 WIR BERATEN SIE GERNE!