

# Getränke- und Speisekarte



## Öffnungszeiten:

### Sommeröffnungszeiten (April-September)

Mi: 17:00 – 22:00 Uhr  
Do: 17:00 – 23:00 Uhr  
Fr & Sa: 17:00 – 24:00 Uhr  
So, Mo & Di: Ruhetag (Gruppen nach Vereinbarung)

### Winteröffnungszeiten (Oktober-März)

Di & Mi: 17:00 – 22:00 Uhr  
Do: 17:00 – 23:00 Uhr  
Fr: 17:00 – 00:30 Uhr  
Sa: 14:00 – 00:30 Uhr  
Mo & So: Ruhetag (Gruppen nach Vereinbarung)

*An Feiertagen bleibt Bar & Brot geschlossen.*

**Sie finden uns auch bei Facebook und Instagram**



facebook.com/BarundBrot



barundbrot



# Was macht Bar&Brot zu einem unvergesslichen Erlebnis?

## Bar&Brot fokussiert sich auf drei Teilbereiche:

### Barbetrieb • Verkauf • Tastings

Regionalität wird hier groß geschrieben: Frische Produkte aus der Region, direkt vom Produzenten bezogen ohne lange Handelsketten. Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre regionale und exklusive Spirituosen, verschiedene Biersorten, besondere Cocktails und Longdrinks, sowie Säfte aus Hamminkeln und Kaffeespezialitäten aus Emmerich. Dazu bieten wir Ihnen eine kleine Speisekarte mit selbstgebackenen Broten und wechselnden Angeboten. Um Ihren Besuch zu einem besonderen Erlebnis zu machen, können Sie vor Ort die Spirituosen der Niederrhein-Destille erwerben. Zusätzlich bieten wir in regelmäßigen Abständen verschiedene Tastings und Veranstaltungen an. Über Whisky- und Gintastings bis hin zu Obstbrandverkostungen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Weiterhin werden regelmäßig auch Food-Events veranstaltet.

Nach Vereinbarung organisieren wir auch gerne Ihr Firmenevent.



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Naturell	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser Feinperlig	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser Naturell/Feinperlig	0,75 l	5,50 €
CocaCola	0,2 l	2,40 €
CocaCola Zero	0,2 l	2,40 €
Sprite	0,2 l	2,40 €
Fanta	0,2 l	2,40 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Elderflower Tonic	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Cherry Blossom	0,2 l	2,80 €
„Hey Dude“ Basilikum Eistee	0,3 l	3,50 €
„Hey Dude“ Eistee Zitrone	0,3 l	3,50 €
„Hey Dude“ Eistee Pfirsich	0,3 l	3,50 €



# KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Kaffee von van Gülpen aus Emmerich

Kaffee Crème	2,20 €
Cappuccino	2,60 €
Flat White	2,60 €
Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	2,80 €
Espresso	2,20 €

# WARME GETRÄNKE

Warmer Kakao	2,80 €
Warmer Kakao mit Sahne	3,30 €

# TEE

Verschiedene Sorten von TeeGschwendner	2,80 €
--	--------

*Bitte beachten Sie die gesonderte Tee-Karte.*



# SÄFTE VON VAN NAHMEN.



Die Säfte werden im Bouquet in 0,2l Flaschen serviert.

Schwarze Johannisbeer Nektar	3,00 €
Apfelsaft von „Streuobstwiesen“	2,50 €
Apfel-Mangosaft	3,00 €
Maracuja Nektar	2,50 €
Organgensaft	2,50 €
Sauerkirsch Nektar	2,50 €
Traubensaft rot	2,50 €
Weißer Pfirsichnektar	4,00 €
Konstantinopeler Apfelquitte	4,00 €

## ALKOHOLFREIER SECCO

Quitte	0,1 l	3,90 €
Apfel - Johannisbeere	0,1 l	3,90 €
Apfel - Heidelbeere - Kirsche	0,1 l	3,90 €

## LANDSCHORLEN

Johannisbeere	0,33 l	3,90 €
Streuobst-Apfel	0,33 l	3,90 €
Rhabarber	0,33 l	3,90 €



# SPEISEKARTE

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, nach einer Weile braucht er einen Drink.“ (Woody Allen)  
Wir backen einen Teil unserer Brote selbst frisch, dafür nutzen wir Dinkel-, Weizen-, und Roggenmehl. Einen Teil beziehen wir über die regionale Bäckerei Spiegelhoff aus Uedem, welche nur regionales Getreide verarbeitet. Die Käse- und Wurstwaren erhalten wir von Metzgern und Anbieter aus Kleve und Umgebung.

## VORAB

Schinkenauswahl mit Oliven & Brot	6,90 €
Schmalzbrot mit Gewürzgurken (Landbrot mit Griebenschmalz)	6,90 €
Brot & Dip Verschiedene Brotsorten mit zwei verschiedenen Dips (wechselndes Tagesangebot)	6,00 €
Antipasti mit Brot	9,50 €
<u>UNSER BESTSELLER VORSPEISEN</u> Antipasti mit Brot für 2 Personen	18,00 €
Brot Mediterran Mediterranes Brot, Öl, Salz, Parmesan, Oliven & Dip	8,00 €

## UNSERE BROTZEITEN

Gemischte Brotsorten, Salatbeilage, Gewürzgurken & ein Dip, wahlweise mit:

Herzhaft Schinken und Wurstwaren von Klever Metzgern	9,90 €
Käse verschiedene Käsesorten vom Biohof „Die am Deich“	9,90 €
Vegan vegane Dips, Öl, Tomaten & Gurken	8,00 €
<u>UNSER BESTSELLER BROTZEITEN</u> Gemischte Platte für 2 Personen	18,00 €
Gemischte Platte für 3 Personen	27,00 €



# Burger & Sandwiches

## EUER LIEBLING

### Bar & Brot Burger

hausgebackene Burger Brötchen, 2 Rindfleischpatties vom regionalen Metzger, Tomate, Gewürzgurke, Bacon, Röstzwiebeln + Salatbeilage

14,50 €

### Club Sandwich nach Art des Hauses mit Salatbeilage

hausgemachter Münsterländer Bauernstuten, Wacholderschinken, Bacon, Spiegelei, Tomaten

9,50 €

### Pastrami Sandwich

Pastrami ist geräuchertes und gewürztes oder gepökelt Rindfleisch, meist aus der Schulter oder der Brust und wird dünn aufgeschnitten

9,50 €

## SALATE

Gemischte Salate der Saison mit einer italienischen Vinaigrette und Brot

### Mit Feta & Oliven

9,50 €

### Mit Thunfisch & Ei

9,90 €

## EUER LIEBLINGSSALAT

### Brotsalat (geröstetes Brot, Feta, Pinienkerne & Schinken)

10,50 €

### Mit gebratener Hähnchenbrust

11,50 €

*Bitte fragen Sie auch nach unserem wechselnden Tagesangebot.*



## Bier vom Fass

Moritz Fiege Pils	0,2 l	2,30 €
Moritz Fiege Pils	0,3 l	2,80 €
Moritz Fiege Bernstein	0,2 l	2,40 €
Moritz Fiege Bernstein	0,3 l	2,90 €
Radler (mit Sprite)	0,3 l	2,80 €

## Flaschenbiere

Kapuziner Hefe Weizen	0,5 l	3,90 €
Augustiner Lager Hell	0,5 l	4,00 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Moritz Fiege Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €

## Craft Biere

*Bitte beachten Sie das wechselnde Angebot auf unseren Tafeln.*

Grimbergen Blonde (Belgien)	0,33 l	4,00 €
Grimbergen Double (Belgien)	0,33 l	4,00 €
La Trappe Quadrupel (Niederlande)	0,33 l	4,90 €
Brauprojekt 777 Single Hop (Voerde)	0,33 l	3,90 €
Brauprojekt 777 Red Ale (Voerde)	0,33 l	5,00 €
Brauprojekt 777 IPA (Voerde)	0,33 l	4,20 €





# Weine

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote auf den Tafeln.

<b>Weiß</b>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Flasche</i>
<b>Blanc de Blancs Cuvee</b> <b>(Württemberg, feinherb)</b> Intensive Fruchtaromen, milde Säure, Cuvee aus Rivaner, Riesling & Weissburgunder	3,10 €	5,80 €	18,80 €
<b>Weißburgunder</b> <b>(Württemberg, trocken)</b> Graziler Wein mit zartem Schmelz bei milder Säure, feine Fruchtnoten	3,00 €	5,50 €	18,00 €
<b>Metzger Grauburgunder</b> <b>(Pfalz, trocken)</b> Feine Noten von Äpfeln und Weinbergpfirsich mit feiner Säure	3,50 €	6,50 €	21,00 €
<b>Riesling mit Sauvignon blanc</b> <b>(Württemberg, halbtrocken)</b> Feiner Duft nach Südfrüchten, im Geschmack nach Pfirsich und Stachelbeere	2,80 €	5,20 €	17,00 €
<b>Pinot Meunier - Blanc de Noir</b> <b>(Württemberg, trocken)</b> Weißer Wein aus roter Traube, leicht und fruchtbetont	3,10 €	5,80 €	18,80 €
<b>Lemberger - Blanc de Noir</b> <b>(Württemberg, halbtrocken)</b> frische Aromatik mit Duft nach grünem Apfel und Ananas	3,20 €	6,00 €	19,50 €
<b>Grauburgunder</b> <b>(Württemberg, trocken)</b> voluminöser Weißwein, leichte Fruchtigkeit & feine Vanillenote	3,00 €	5,50 €	18,00 €
<b>Rose</b>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Flasche</i>
<b>Spätburgunder Rose</b> <b>(Württemberg, trocken)</b> Weich & rund, frische fruchtige Art	2,70 €	5,00 €	---
<b>Lemberger Rosé</b> <b>(Württemberg, feinherb)</b> Frischer Duft nach Himbeeren und Süßkirschen, Aromen von Holunder	2,90 €	5,50 €	18,00 €
<b>Muskattrollinger Rosé</b> <b>(Württemberg, feinherb)</b> Enorm fruchtig und spritzig, leichte Süße, herrliches Muskataroma	3,20 €	6,00 €	19,50 €



<b>Rot</b>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Flasche</i>
<b>Schwarzriesling mit Samtrot</b> <b>(Württemberg, halbtrocken)</b> fruchtig, samtig, weiches Burgundercuvée mit typischen Beerenaromen	3,00 €	5,50 €	18,00 €
<b>Primitivo „Emma“</b> <b>(Apulien Italien, feinherb)</b> Fein & aromatisch, Fruchtnoten von Brombeeren & Kirsche	5,00 €	9,50 €	31,00 €
<b>LoungeRed Cuvée</b> <b>(Württemberg, halbtrocken)</b> Dichte Fruchtfülle, vielschichtiges Aromenspiel, fruchtiger Nachhall	3,00 €	5,50 €	18,00 €
<b>Trollinger</b> <b>(Württemberg, trocken)</b> mitteldichte Farbe, würzige Nase, herzhaft und kernig im Geschmack	3,10 €	5,80 €	18,80 €
<b>Egiarte Crianza</b> <b>(Spanien, trocken)</b> Würzig und kräftig, dunkle Früchte mit feiner Holznote	3,00 €	5,50 €	18,00 €
<b>Aristu Crianza</b> <b>(Spanien, trocken)</b> Feine Trockenfruchtnoten, ausgewogene Holznoten mit feinem Schmelz	3,40 €	6,30 €	20,50 €
<b>Schneider Ursprung</b> <b>(Pfalz, trocken)</b> Kräftig, würzig, Cuvee aus Cabernet Sauvignon, & Portugieser	4,80 €	9,00 €	29,00 €
<b>Chianti Monte Vecchio</b> <b>(Toscana, trocken)</b> Üppiges Bourquet von Kirschen & Marzipan, milde Würze, dezente Holznote	5,00 €	9,50 €	31,00 €
<b>Metzger Rot Cuvee</b> <b>(Pfalz, trocken)</b> Kräftig & würzig, saftige Brombeeren & Aromen von dunkler Schokolade	4,00 €	7,50 €	24,50 €
<b>Leolucaia (Toscana, trocken)</b> Fruchtig & weiches Rebsortenspiel aus Sangiovese & Merlot mit feiner Säure			37,00 €



## Secco & Winzersekt

Winzersekt Cuvee trocken	0,1 l Glas	4,00 €
Metzger Flying Pig Rose Secco	0,1 l Glas	3,90 €
Prosecco	0,1 l Glas	3,80 €

## Aperitif

Spritzige Kirsche Kirschlikör mit Sekt	0,2 l	5,50 €
GiNah Gin im Fass gereift mit VanNahmen Quitten Secco	0,1 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,25 l	5,90 €
Aperol Bernstein Bernstein vom Fass mitAperol	0,25 l	5,50 €
Hugo Prosecco, Holunderlikör, Limetten	0,25 l	5,80 €
Kleiner Prinz Weißer Pfirsichsaft, Winzersekt Cuvee, roter Weinbergpfirsich-Likör	0,25 l	6,90 €
Martini mit Zitrone	4 cl	5,50 €
Aperitivo Rosato Prosecco mit Ramazzotti Aperitivo Rosato	0,25 l	6,20 €



# Gin & Tonic

Wählen Sie einen Gin und dazu Ihr favorisiertes Tonic. Wir servieren den Gin solo und dazu ein Fläschchen Tonic. Bitte beachten Sie auch das wechselnde Angebot auf unseren Tafeln.

## Wählen Sie einen Gin (4cl):

Niederrhein-Destille Junip Rhenus „fruchtig“ oder „würzig“ 43 vol. %	6,50 €
Niederrhein-Destille Junip Rhenus im Holzfass gelagert (Ex Zwetschgenbrand) 43 vol. %	7,00 €
Monkey 4 7 Dry Gin 47 vol. %	8,00 €
Bobbys Schiedam Dry Gin NL 42 vol. %	7,50 €
Berliner Brandstifter Gin 43,3 vol. %	7,00 €
Knut Hansen 42 vol. %	7,50 €
Gin Sul 43 vol. %	7,50 €
Friedrichs Dry Gin 45 vol. %	6,50 €
The Botanist Gin 46 vol. %	6,50 €
Ehringhausen Jos. Garden Dry Gin 44 vol. %	7,50 €
Sauerländer Edelbrennerei Gin 45 vol. % im Holzfass gereift	7,50 €
Gin Mare 42,7 vol. %	6,50 €
Ophir 40 vol. %	6,50 €
Hendricks Gin 44 vol. %	7,00 €
Blackwater 41,5 vol. %	7,50 €

## Dazu ein Tonic (0,2l):

Thomas Henry Tonic Water	2,80 €
Thomas Henry Elderflower Tonic	2,80 €
Thomas Henry Cherryblossom Tonic	2,80 €
Fever Tree Mediterranean Tonic	3,50 €
Schweppes Dry Tonic Water	2,40 €

Fragen Sie gerne unseren Service nach einer Empfehlung - wir erweitern unser Gin-Angebot stetig.



# Cocktails

Unsere Cocktails werden überwiegend mit den Produkten der Niederrhein-Destille hergestellt.

<b>Nach mir die Gin-Flut</b> Gin Junip Rhenus fruchtig - Kirschlikör - roter Martini - Limette - Cranberrysaft - Grenadine	9,50 €
<b>Tante Inge</b> Kirschlikör - Kraken Rum - Wodka - Orangensaft - Ananassaft - Grenadine - Limette	8,50 €
<b>Thornecke on Fire</b> Thornecke Whisky - Campari - Aperol - Orangensaft	9,50 €
<b>Junip Rhenus Fizz</b> Junip Rhenus würzig - Himbeerlikör - Zitrone - Soda - Himbeersirup - Minze	9,00 €
<b>Kopfnuss</b> Haselnussgeist - Likör 43 - Espresso - Kaffeelikör - Haselnussirup	9,00 €
<b>Quitinsky</b> Citadelle Reserve Gin - Wermuth Dry - Quittenbrand - Quittensaft - Zitrone	9,00 €
<b>KaipiKarl</b> Gin - Rohrzucker - Limetten - Bitterlemon	7,50 €
<b>Green Apple</b> Gin - Martini - Limette - Apfelsaft - Angustura	8,50 €
<b>Negroni</b> Gin - roter Wermuth - Campari	8,50 €
<b>Old Fashioned</b> Whisky - Zitrone - Zucker - Angustura	8,00 €
<b>Obstkorb (alkoholfrei)</b> Quittenektar - Apfel-Mangosaft - Maracujanektar - Kirschnektar - Limette - Grenadine	5,50 €

# Longdrinks

<b>DoCo</b> Dornicker (Aquavit) und CocaCola	0,3 l Glas	6,00 €
<b>Wilde Beere</b> Himbeerlikör trifft Schweppes Wild Berry	0,25 l Glas	6,50 €
<b>Pernod-Cola</b>	0,3 l Glas	6,00 €
<b>Campari Orange</b>	0,25 l Glas	6,00 €
<b>Likör 43 mit Milch</b>	0,25 l Glas	6,50 €
<b>Cuba Libre</b> Weißer Rum, Limetten, Cola	0,25 l Glas	6,50 €



# Whisky - Around the World

Wir servieren Whisky in 2 cl im Glencairn Whisky Glas

*Fragen Sie gerne unseren Service nach einer Empfehlung und dem Monatsangebot.*

## Deutschland

---

Niederrhein-Destille Thorneke, 3 Jahre, 46 vol. % 4,50 €

---

## Irland

---

West Cork Black Cask Blended Irish Whiskey 40 vol. % 4,00 €

---

## Schottland

---

Auchentoshan Three Wood 43 vol. % 4,00 €

---

Tomatin 14 Jahre Port Wood Finish 46 vol. % 4,50 €

---

GlenDronach 18 Jahre Allardice Single Malt 46 vol. % 7,50 €

---

Bruichladdich The Classic Lad die Scottish Barley 50 vol. % 4,50 €

---

Talisker 10 Jahre 45,8 vol. % 4,00 €

---

Lagavulin 16 Jahre 43 vol. % 5,50 €

---

Glenburgie 2002 2017 Gordon & Macphail 56 vol. % 7,50 €

---

## Schweden

---

Mackmyra Brukswhisky Single Malt 41,4 vol. % 4,00 €

---



## **Niederlande**

---

Millstone 2008 PX 54,2 vol. % 4,00 €

---

## **Grain**

---

Ba ins Cape Mountain Single Grain 40 vol. % 3,50 €

---

## **Rye**

---

Wild Turkey Rye 101 Proof 50,5 vol. % 4,00 €

---

## **Rum**

---

Botucal Reserva Exclusiva Venezuela Rum GB 40 vol. % 4,00 €

---

Plantation 20th Anniversary XO Barbados Rum 40 vol. % 4,50 €

---

A.H. Riise XO 175th Anniversary Rum Virgin Islands 42 vol.% 6,00 €

---



# Spirituosen der Niederrhein-Destille

## Brände

---

Williams-Christ Birnenbrand 42 vol. %	4,00 €
Zwetschgenbrand 40 vol. %	3,50 €
Zwetschgenbrand im Holzfass gereift 40 vol. %	4,00 €
Quittenbrand 42 vol. %	4,50 €
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 40 vol. %	3,50 €
Elstar Apfelbrand 40 vol. %	3,50 €

---

## Geiste

---

Himbeergeist 40 vol. %	4,00 €
Haselnussgeist 40 vol. %	4,00 €
Erdbeergeist 40 vol. %	4,00 €

---

## Liköre

---

Himbeerlikör 20 vol. %	3,50 €
Kirschlikör 20 vol. %	3,00 €
Pflaumenlikör 20 vol. %	3,00 €
Williams-Christ-Birnenlikör 20 vol. %	3,00 €

---





Kaffeelikör 25 vol. %	3,00 €
Deichfee (Kräuterlikör) 32 vol. %	3,50 €
Deichteufel (Kräuterlikör) 41,3 vol. %	3,00 €
Emmericher Jubiläumsschnaps (Kräuterlikör) 38 vol. %	2,50 €
Dornicker (Aquavit) 38 vol. %	2,50 €
Dornicker (Aquavit) mit Fasslagerung 38 vol.%	3,50 €
Klever Goldstück (Kräuterlikör) 35 vol.%	3,00 €

## **Sauerländer Edelbrennerei**

Kirschbrand 40 vol. %	4,00 €
Möhrenbrand 40 vol. %	4,00 €
Zuckerrübenbrand 40 vol. %	3,50 €
Heugeist 40 vol. %	3,50 €
Sweet Raven Whiskey Cremelikör 25 vol. %	3,20 €



## Brennerei Liebl

---

Weinbergpfirsich Likör 25 vol. % 2,90 €

---

Blutorangenlikör 17 vol. % 3,00 €

---

Blutorangengeist 43 vol. % 3,50 €

---

Mandarinengeist 43 vol. % 3,90 €

---

## Kornbrennerei Eringhausen

---

**Der kleine Lord** No.1 Roggenkornbrand, Fass:

Amerikanische Eiche und Ex Rum-Fass, 3,5 Jahre Lagerung 5,00 €  
42 vol. % (2 cl)

---

**Der kleine Lord** No.2 Dinkelkornbrand, Fass:

Ex-Sherry, Ex-Brandy, High Mocha, 3 Jahre Lagerung 5,00 €  
42 vol. % (2 cl)

---

**Der kleine Lord** No.3 Dinkelkornbrand; Fass:

Amerikanische Eiche, Ex-Bourbon, 5 Jahre Lagerung 5,00 €  
42 vol. % (2 cl)

---

**Der kleine Lord** No.4 Kornbrand aus Dinkel und Roggen, Fass:

Ex-Islay-Whisky, Ex-Sherry, französische Eiche, 2 Jahre Lagerung 5,00 €  
42 vol. % (2 cl)

---

Dinkelkorn 32 vol. % (2 cl) 3,00 €

---

Kornbrand

Brand aus Weizen & Dinkel sowie Gerstenmalz. 3,00 €  
Alle Zutaten aus biologischem Anbau. 42vol. % (2 cl)

---

