A N S A G E

Unseren Burger isst Du mit der Hand. Nur so bekommst Du das volle Geschmackserlebnis! Unser Patty ist gesmashed! Das heißt wir legen unser Fleisch als 140g Kugel auf die Grillplatte und drücken sie mit Gewicht runter. Nur dadurch bekommt das Patty eine schöne karamelisierte Kruste und bleibt innen supersaftig. Unser Fleisch ist FRISCH, nicht gefroren! Selbstverständlich zu 100% deutsches Rindfleisch.

Wir wolfen mehrmals täglich selbst. Die genau Rezeptur ist geheim, aber soviel sei gesagt, es ist ein hoher Anteil Roastbeef drin... und der macht unser Patty soooooo saftig! Wir würzen unsere Patties nur mit zart schmelzenden Murray River Salzflocken und aromatischem Tellicherry Pfeffer. Dadurch wird das Geschmackserlebnis perfekt.

Unser Bun ist ein Briochebrötchen und kommt von unserem Bäcker aus der Eifel. Kein Industriescheiß. Trotzdem ist es weich und ein wenig süß. Es wird nur innen getoastet, damit die Oberfläche karamelisiert und sich nicht mit Sauce vollsaugt. Außen bleibt es weich, damit es beim Essen nicht zerbricht. Unsere fruchtigen Saucen und Dressings werden nach unserer Rezeptur von einer kleinen Manufaktur in Düsseldorf hergestellt und sind alle OHNE Farb- und Konservierungsstoffe.

Wir lieben Essen und wer, wie wir, jeden Tag Burger isst, will keinen Mist essen und auch keinen verkaufen...bäääms!

Lasst es Euch schmecken!

Eure Mary und Euer Bob

Kitchentime: Mo - Do, So 12:00 - 22:00,
Fr, Sa 12:00 - 23:00
No cards, only cash

BURGER

Wir wolfen unser Fleisch täglich mehrfach frisch, daher braten wir unsere Burger alle saftig **MEDIUM**! Wenn ihr Euer Fleisch aber unbedingt durch gebraten haben wollt, machen wir das schweren Herzens auch.

THE CLASSIC 6,90

Saftiges Rindfleisch, Tomate, Gurken, rote Zwiebeln, Lollo Bionda, hausgemachte Burgersauce und Bloody Mary Ketchup.

WE LOVE CHEESE 7,80

Wie der Classic, mit 9 Monate gereiftem, echt englischem Cheddar.

BOB'S BBQ BACON 8,60

Saftiges Rindfleisch, Lollo Bionda, Tomate, rote Zwiebeln, knuspriger Speck, gereifter Cheddar, feurige Jalapenos und hausgemachte BBQ-Sauce.

MARY LOVES AVOCADO 7,90

Saftiges Rindfleisch, Lollo Bionda, Tomate und extradicker Schicht hausgemachter Avocadocreme mit Zwiebeln, Limetten und Chilli.

THE ITALIAN BOB 9,60

Saftiges Rindfleisch mit frischem Pesto, getrockneten Tomaten, gereiftem Grana Padano Käse und knackigem Rucola.

DEEP BLUE 8,90

Saftiges Rindfleisch, herzhafter englischer Blue Stilton-Käse, knuspriger Speck, Schmorzwiebeln, Rucola,Tomate und hausgemachte Avocadocreme.

BOB'S BUSINESS LUNCH

Mo-Fr von 12:00 - 15:00 Uhr

Eurer Lieblingsburger mit Classic Fries oder Side Salad und Softgetränk (Wasser o. Fritz)

Burgerpreis + 4 €

BURGER

SWEET GOAT 8,90

Saftiges Rindfleisch mit zerlaufenem französischen Ziegenkäse, karamellisierten Thymian-Birnen und roter Zwiebelkonfitüre.

SHRIMPY 9,60

Zarte Gambas, hausgemachtes Wasabidressing, Limettenmayo, gebettet auf Babyspinat mit Tomate und Grana Padano Käse.

THREE LITTLE BIRDS 7,80

Saftiges Hähnchenfilet, Lollo Bionda, hausgemachte Burgersauce, gereifter Cheddar, rote Zwiebeln, feurige Jalapenos und hausgemachte BBQ-Sauce.

DÜSSELDORFER SENFROSTBURGER 8,60

Das köstliche Düsseldorfer Ur-Gericht in etwas abgewandelter Form: Saftiges Rindfleisch, mit einer herzhaft cremigen Senfkruste, vielen eingelegten Gurken und crunchy Röstzwiebeln.

VEGGIE MARY 8,90

Saftiges Hirse-Dinkelpatty mit getrockneten Tomaten, Rucola und gereiftem Grana Padano.

STYLE YOUR BURGER

DOUBLE PATTY +3,00

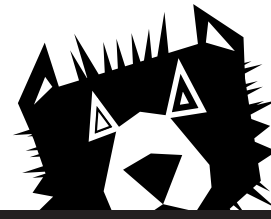
DO THE TRIPPLE +6,00

MAKE IT NAKED KOST‘ NIX!

(LowCarb-Variante ohne Bun)

EXTRA BACON + 1,00

EXTRA CHEDDAR + 1,00



BOB‘S BUSINESS LUNCH

Mo-Fr von 12:00 - 15:00 Uhr

Eurer Lieblingsburger mit Classic Fries oder Side Salad und Softgetränk (Wasser o. Fritz)

Burgerpreis + 4 €

SALADS

CLASSIC CAESAR 9,90

Knackiger Romanasalat, Kirschtomaten, greifter Grana Padano, Hähnchenfilet und klassisches Caesar-Dressing. Richtig gut.

A FRUITY AFFAIR 11,90

Hähnchenfilet in knusprigem Sesammantel trifft auf fruchtige Mango, Granatapfelkerne und Limetten-Passionsfrucht-Dressing. Eine sündige Versuchung!

THE LION LOVES BEEF 12,90

Leo-Löwe, eine gute Freundin von Bob & Mary liebt Beef: saftiges Roastbeef, verschiedene Blattsalate, Möhrenstifte, gereifter Grana Padano, Balsamico-Dressing und frisches Pesto.

MARY IN TOKIO 13,90

Zarter Babyspinat, köstliche Gambas, crunchy Krabbenchips, Granatapfelkerne und schwarzer Sesam in umwerfendem Wasabi-Dressing. Hui hui hui, dafür fliegt die Mary gerne weit!

HAPPY HONEY GOAT 12,90

Süße Thymian-Honig-Vinaigrette vereint mit herbem Rucola, karamellisierten Birnen und knusprigen Ziegenkäseteigtaschen. We Love!

Frisch, grün, knackig und aus der Umgebung! Unsere Salate sind handverlesen und werden liebevoll angerichtet. Für Mary eine echte Alternative zum Burger.

Alle Salate sind natürlich auch als vegetarische Variante erhältlich.

Alle Preise in € inkl. 19% Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen wende Dich bitte an unser Team.

SIDES

CLASSIC FRIES 2,90

Knusprige, goldene Pommes + eine Sauce nach Wahl.

POTATO DIPPERS 2,90

Scheiben aus der ganzen Kartoffel. Halb Chips, halb Pommes, SUPER!

ONE POUND FRESH FRIES OR POTATOE DIPPERS 6,90

Ein Pfund Fresh Fries oder Potatoe Dippers zum Teilen oder den großen Hunger + drei Saucen nach Wahl. Halb und halb geht auch klar. Crraaazzzyyy!

SWEET POTATO FRIES 3,90

Das Beste was man aus Süßkartoffeln machen kann + eine Sauce nach Wahl.

ONE POUND SWEET POTATO FRIES 9,90

Ein Pfund Süßkartoffelfritten zum Teilen oder den großen Hunger + drei Saucen nach Wahl.

COLESLAW 2,90

Der Klassiker unter den Beilagen. Weißkohl, Möhren und Meerrettich in Sauerrahmdressing.

GURKENSALAT 2,90

Wie bei Oma, Gurkenscheiben in feiner Dillvinaigrette.

ONION RINGS 3,90

Knusprige Zwiebelringe + eine Sauce nach Wahl.

SIDE SALAD 2,90

Marys Favorit zum Burger! Kleiner Blattsalat mit Balsamico-Dressing.

EXTRA SAUCEN

Homemade „Bloody Mary Ketchup“	0,60
Homemade „Bob & Mary Burgersauce“	0,60
Mayo	0,60
Limetten - Mayo	0,60
Würzige BBQ - Sauce	0,60
Sour Cream	0,60
Joppisauce	0,60
Homemade Chili chutney	0,60
Homemade Dijonsenf - Mayo	0,60

Alle Saucen werden ohne Farb- und Konservierungsstoffe nach unsereren Rezepturen hergestellt.

SOFTDRINKS

Wasser Viva con Aqua laut	3,20
Wasser Viva con Aqua leise	3,20
Fritz Kola	3,20
Fritz Kola zuckerfrei	3,20
Fritz Limo Orange	3,20
Fritz Limo Zitrone	3,20
Fritz Apfel-Kirsch-Hollunder	3,20
Fritz Mischmasch	3,20
Fritz Apfelsaftschorle naturtrüb	3,20
Club Mate	3,20
Füchschen Bio-Rhabarber-Schorle	3,90

Alle Flaschen 0,33l

Homemade Lemonade	3,90

Geheime Rezeptur mit frischer Minze, Limetten und Orange

COFFEE

Espresso	1,90
Espresso Doppio	2,90
Espresso Macchiato	2,20
Cappuccino	2,90
Café Crème	2,40

TEA

Frische Minze	3,20
Frische Orange Minze Zitrone	3,90

SWEETS

New York Cheesecake	3,90
Mousse au Chocolat-Tarte	3,90

BEER

Tannenzäpfle Pils 3,50
Füchschen Alt 3,50
Flensburger Radler 3,50
Flensburger Alkoholfrei 3,50

CRAFTBEER AUS D'DORF

Onkel Herbert Rhabarber Weisse 4,50
Berliner Rhababar-Weisse mit feiner Säure.

Onkel Albert Altbelgisches Saisonbier 4,50
Kräftig, würzig, hopfig - einfach gut.

Alle Flaschen 0,33 l

CIDER & WEINSCHORLE

Goldkehlchen Premium-Cider 4,90
Spritziger Apfelwein von handgepflücken Äpfeln aus der Steiermark. 0,33l

Wilde Susi Weißweinschorle 4,90
Borstig, spritzig, trocken aus Rheinhessen 0,275l

BOTTLED COCKTAILS

Botteld Cocktails bestehen aus hochwertigen Spirituosen, echten Säften und sind frei von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

Bottled Love (10,2 % Alk.) 5,50
Vodka, Erdbeere, Limette 0,25l

Bottled Peace (10,2 % Alk.) 5,50
Vodka, Passionsfrucht, Limette 0,25l

Bottled Happiness (10,2 % Alk.) 5,50
Gin, Limette, Ingwer 0,25l

WHITE WINE

2014 Grauburgunder
Dr. Koehler (Rheinhessen | Deutschland)
Noten von Erdnüssen, reifen Birnen und Karotten. Reif, reich, saftig und würzig anregend.
Glas 0,15 4,90 **- Flasche** 20,00

2014 „Sex, Drugs & Rock'n' Roll" Riesling
Emil Bauer (Pfalz | Deutschland)
Fein Fruchtig, markante Säure, duftet nach Pfirsich und Apfel.
Glas 0,15 4,90 **- Flasche** 20,00

2014 Grüner Veltliner Ebenthaler Lagen
Zillinger (Weinviertel | Österreich)
Reife Steinobstnoten, enorme Würze und ein Hauch von Pfeffer.
Glas 0,15 4,90 **- Flasche** 20,00

RED WINE

2014 Pitti, Cuvée aus Blaufränkisch & Zweigelt
Pittnauer (Burgenland | Österreich)
Frisch und saftige Nuancen von reifen Kirschen, feine Gewürznoten, süße Beerenfrucht.
Glas 0,15 4,90 **- Flasche** 20,00

2014 Schwarzer, Cuvée aus Merlot & Spätburgunder
Uli Metzger (Pfalz | Deutschland)
Tiefdunkel mit einem Hauch von Schokolade und Johannisbeere und spannenden Tanninen.
Glas 0,15 4,90 **- Flasche** 20,00

2014 Koonunga Hill, Shiraz & Carbernet Sauvignon
Penfolds (South Australia | Australien)
Würziges Bouquet, mit dunklen Früchten und Noten von Lakritz, Feige und Oliven.
Glas 0,15 4,90 **- Flasche** 20,00