



# BOB & MARY

BURGER AND SALAD

## BOB'S BUSINESS LUNCH

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

Euer Lieblingsburger mit Wunschbeilage und Softgetränk nach Wahl **oder** Euer Lieblingsalat und Softgetränk nach Wahl 2€ Rabatt.



## FRISCH - HANDWERKLICH - REGIONAL

Unsere 140g Patties werden wir mehrmals täglich frisch, daher braten wir sie generell auch **medium**. Bei sämtlichen Produkten verzichten wir auf künstliche Farb- und Konservierungsstoffe. Frische und Qualität sind unsere obersten Gebote!

Von den Buns, den Patties, über die Saucen, bis hin zu unseren Chicken Tenders - bei uns wird alles noch mit viel Liebe selbst gemacht oder nach unseren Rezepturen von kleinen Manufakturen für uns gefertigt.

Wir arbeiten mit kleinen Firmen aus der Region zusammen und versuchen die Produktionswege möglichst kurz zu halten. Für unsere Patties verwenden wir bewusst ausschließlich 100% deutsches Rindfleisch.

## BURGER

### THE CLASSIC 10,90

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

### WE LOVE CHEESE 12,90

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

### BOB'S BBQ BACON 14,90

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

**Vegan:** Beyond Meat-Patty, veganer Speck, veganer Käse

Jetzt auch VEGAN!

### MARY LOVES AVOCADO 13,90

Saftiges Rindfleisch, Lollo Bionda, Tomate, gereifter Cheddar und eine extra dicke Schicht hausgemachte Avocado-creme mit Zwiebeln, Limetten und Chili.

Jetzt auch VEGETARISCH!

### THE ITALIAN BOB 13,90

Saftiges Rindfleisch mit frischem Pesto, getrockneten Tomaten, gereiftem Grana Padano Käse und leckerem Rucola. Als **Veggie Mary** bekommst du den Burger mit Beyond Meat-Patty.

### DEEP BLUE 14,90

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

### SWEET GOAT 13,90

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

### AVE CAESAR 13,90

Knuspriges Hähnchenfilet im Pankomantel, Romanasalat, Caesardressing, gereiftem Grana Padano, Tomate und Limettenmayo.

### MARY'S TRÜFFELTRAUM 14,90

Saftiges Rindfleisch mit Tomate, Rucola, hausgemachter Trüffelcreme, Schmorzwiebeln, Zitronenschmand und italienischem Trüffel-Pecorino.

### PHILLY CHEESESTEAK 15,90

Saftige Roastbeefstreifen, gereifter Cheddar, Rucola, Jalapeños, Tomate, Zwiebeln mit Balsamico Reduktion und Aioli.

### THE 4K 14,90

Bob's geheime Träume wurden wahr... der VIER-Käse Burger ist da! Saftiges Rindfleisch, Mozzarella, französischer Comté, gereifter Cheddar und ein knuspriger Parmesanchip, mit smokey Mayo, mild eingelegten Zwiebeln, Aioli und Rucola auf Laugenbun.

### BOB MÌ 13,90 ✓✓

Vietnam in a Bun! Knuspriges Kimchi-Patty mit frischer Gurke eingelegtem Möhren-Rettich Gemüse, frischem Koriander, veganer Mayo und Hoisin Sauce.

### RED OBSESSION 13,90 ✓✓

Red Carrot Patty, Tomate, rote Zwiebeln, Lollo Bionda, hausgemachte Avocado-creme und Sweet & Spicy Dip auf veganem Roggenbun.

Durch den Austausch des Burgerbuns (+ 1,50 €) sind alle unsere Beef - Burger glutenfrei.

## STYLE YOUR BURGER

### EXTRA PATTY +4,50

### MAKE IT VEGGIE OR VEGAN KOST' NIX!

- Kimchi Patty ✓✓
- Beyond Meat Patty ✓✓⊗
- Red Carrot Patty ✓✓
- Tindle plantbased Chicken ✓✓

### MAKE IT NAKED KOST' NIX! (LowCarb-Variante ohne Bun)

- EXTRA BACON +2,00 ⊗
- EXTRA CHEDDAR +2,00 ⊗
- EXTRA HOMEMADE KÄSESAUCE +2,80 ⊗
- GLUTENFREIES BUN +1,50 ⊗



## SALADS

### CLASSIC CAESAR 14,90

Knackiger Romanasalat, Kirschtomaten, gereifter Grana Padano, Hähnchenfilet, Croutons und klassisches Caesar - Dressing. Richtig gut!

### THE LION LOVES BEEF 17,90

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

### HAPPY HONEY GOAT 14,90 ✓

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse, Rucola, Walnüsse, Granatapfelkerne, Sesam und Honig-Dijon-Vinaigrette. We Love!

### A FRUITY AFFAIR 14,90

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

**Frisch, grün, knackig und aus der Umgebung! Unsere Salate sind handverlesen und werden liebevoll angerichtet. Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette.**

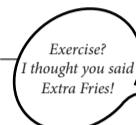
Alle Salate sind natürlich auch als vegetarische Variante erhältlich.

## HOMEMADE SAUCEN

„Bloody Mary Ketchup“ ✓✓⊗	1,40
„Bob & Mary Burgersauce“ ✓⊗	1,40
Mayo ✓⊗	1,40
Mayo Vegan ✓✓⊗	1,40
Limetten-Mayo ✓⊗	1,40
Würzige BBQ-Sauce ✓✓⊗	1,40
Sour Cream ✓⊗	1,40
Aioli ✓⊗	1,40
Mango-Chili Dip ✓⊗	1,40
Sweet & Spicy Dip ✓✓	1,40
Gochujang Mayo ✓✓⊗	1,40

### EXTRA SAUCEN

Homemade Avocado-creme ✓✓⊗	2,80
Homemade Käsesauce ✓⊗	2,80
Homemade Trüffelmayo ✓⊗	2,20



Exercise? I thought you said Extra Fries!

## SIDES

### CLASSIC FRIES 4,50 ✓✓⊗

Knusprige, goldene Pommes, + eine Sauce nach Wahl.

### POTATO DIPPERS 4,50 ✓✓⊗

Scheiben aus der ganzen Kartoffel halb Chips, halb Pommes, SUPER! + eine Sauce nach Wahl.

### SWEET POTATO FRIES 5,00 ✓✓⊗

Das Beste, was man aus der Süßkartoffel machen kann + eine Sauce nach Wahl.

### SPICY NACHOS 4,90 ✓⊗

Knusprige Nachos mit hausgemachter Käsesauce & Jalapeños oder einer Sauce nach Wahl.

### CHILI CHEESE FRIES 7,90 ⊗

Knusprige Pommes mit hausgemachter Hackfleischsauce, Jalapeños, rote Zwiebeln und köstlicher Käsesauce.

### ONE POUND CLASSIC FRIES ODER POTATO DIPPERS 10,50 ✓✓⊗

Ein Pfund Classic Fries oder Potato Dippers zum Teilen oder den großen Hunger. Halb und halb geht auch klar. Craaaazzyy! + drei Saucen nach Wahl.

### ONE POUND SWEET POTATO FRIES 12,50 ✓✓⊗

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

### COLESLAW 4,20 ✓⊗

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

### GURKENSALAT 4,20 ✓✓⊗

Wie bei Oma, Gurkenscheiben in feiner Dillvinaigrette.

### ONION RINGS 6,00 ✓✓

Knusprige Zwiebelringe + eine Sauce nach Wahl.

Glutenfrei!

### SEOUL BITES 8,50 ⊗

Knusprige, mit koreanischer Chillisauce herrlich scharf marinierte Chicken Tenders und Gochujang-Mayo.

### CRISPY CHICKEN TENDERS 7,50

Saftiges Hähnchenfilet im Panko-Sesammantel + eine Sauce nach Wahl.

### CRISPY VEGAN NUGGETS 6,00 ✓✓

Knusprige plant based Chicken Nuggets + eine Sauce nach Wahl.

### SIDE SALAD 4,50 ✓✓⊗

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

## DESSERT

### DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE 4,90 ✓✓

Double Chocolate Brownie mit frischem Himbeerpüree.

### CRUNCHY CHURROS 4,90 ✓✓

Gebackener spanischer Brandteig mit Zimt und Zucker, dazu wahlweise Schoko- oder Vanillesauce.

⊗ glutenfrei ✓ vegetarisch ✓✓ vegan

bobundmary

## SOFTDRINKS

Wasser Viva con Aqua laut	3,90
Wasser Viva con Aqua leise	3,90
fritz-kola	4,20
fritz-kola zuckerfrei	4,20
fritz-limo orange	4,20
fritz-limo zitrone	4,20
fritz-limo honigmelone	4,20
fritz-limo apfel-kirsch-holunder-limonade	4,20
mischmasch kola-orangen-limonade	4,20
fritz-spritz bio-apfelsaftschorle	4,20
anjola bio-ananas-limetten limonade	4,20
Djahé Ingwer-Maracuja Limonade	4,20
Elephant Bay Ice Tea Peach	4,20
Elephant Bay Ice Tea Mango-Ananas	4,20
Mango-Schorle	4,20
Maracuja-Schorle	4,20

Alle Flaschen 0,33l

<b>Homemade Lemonade classic (0,4l)</b>	4,90
Geheime Rezeptur mit frischer Minze, Limetten und Orange	
<b>Pink Homemade Lemonade (0,4l)</b>	4,90
Geheime Rezeptur mit Drachenfrucht-Guavensaft, frische Minze, Limetten und Orange	

## COFFEE & TEA

Espresso	2,10
Espresso Doppio	3,10
Espresso Macchiato	2,80
Cappuccino	3,80
Café Crème	3,10
Latte Macchiato	4,20

Frische Minze	4,60
Frische Orange Minze Zitrone	4,60
Frischer Ingwer Zitrone	4,60

## DRINKS

<b>GIN &amp; TONIC</b>	
<b>Tanqueray Dry Gin</b> 47,3% (England)	7,90
Der Klassiker mit Zitrone	

<b>Hendrick's Gin</b> 44,0% (Schottland)	8,90
Der ewig „Neue“ mit Gurke	

<b>Gin Mare</b> 42,7% (Spanien)	8,90
Der Kräutergott mit Thymian	

Alle Gin & Tonics werden mit Thomas Henry serviert

<b>MULES</b>	
<b>Moscow Mule</b>	8,60
Vodka, Spicy Ginger, Limette und Gurke	

<b>Munich Mule</b>	8,60
Gin, Spicy Ginger, Limette und Gurke	

<b>SMASH</b>	
--------------	--

<b>Gin Basil Smash</b>	8,90
Gin, Basilikum und Zitrone	

<b>Raspberry Smash</b>	8,90
Gin, Himbeeren, Limette, Thymian	

<b>Mojito Raspberry Smash</b>	8,90
Rum, Himbeersirup, Limette, Minze	

<b>Mojito Smash</b>	8,90
Rum, Limette, Minze	

<b>LONGDRINKS</b>	
-------------------	--

<b>Skinny Bitch</b>	7,90
Vodka, Zitrone, Soda	

<b>Whiskey Sour</b>	7,90
Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft	

<b>Dirty Ipanema</b>	8,90
Kraken Rum, Ginger Ale, Ingwer Maracuja, Limette, Minze	

<b>Vodka Lemon</b>	7,90
Vodka, Thomas Henry Bitter Lemon	

<b>Cuba Libre</b>	7,90
Kraken Rum, Limette, fritz-kola	

<b>Peach Bitch</b>	6,90
Pepino Pfirsichlikör, fritz-kola	



## BEER & CRAFTBEER

<b>Tannenzäpfle Pils</b>	4,50
<b>Füchschen Alt</b>	4,50
<b>Tegernseer Hell</b>	4,50
<b>Gösser Radler naturtrüb</b>	4,50
<b>Flensburger Alkoholfrei</b>	4,50
<b>Weihenstephaner Weissbier</b> 0,5 l	5,50
<b>Weihenstephaner Weissbier</b> alkoholfrei 0,5 l	5,50

<b>Brewdog Punk - IPA</b> 5,6%	5,30
Mango und Pfirsich gepaart mit pikanter Bitternote (Aberdeen   Schottland)	

<b>Brooklyn Lager</b> 5,2%	5,30
Fein, süffig und mild im Abgang (New York   USA)	

<b>Duvel Belgian Golden Ale</b> 8,5%	6,30
Kräftige Fruchtnoten mit malzigen Nuancen (Puurs   Belgien)	

<b>Cherry Chouffe Fruchtbeer</b> 8%	6,90
Kräftige Kirscharomen mit leichten Karamellnoten (Wibrin-Achouffe   Belgien)	

<b>La Trappe Blonde</b> 6,5%	6,30
Trappistebier, feine süße, sehr balanciert (Tilburg   Niederlande)	

Alle Flaschen 0,33 l



## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b>	7,90
Aperol, Winzersekt, Orange und Soda	

<b>Hugo</b>	7,90
Holunderblütensirup, Winzersekt, Minze, Limette und Soda	

<b>Paloma</b>	7,90
Tequila, Limette, Thomas Henry Pink Grapefruit	

<b>Lillet Wild Berry</b>	7,90
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	

<b>Bob's Pink Lady</b>	8,90
Evoke Watermelon Gin, Guave - Drachenfruchtsaft, Schweppes Wild Berry, Thymian	

## WEINSCHORLE

<b>Weißweinschorle</b>	5,50
Efrischend, spritzig, trocken von der Nahe 0,2l	

## CHAMPAGNER & CO.

<b>Gut Hermannsberg Blanc de Blanc - Winzersekt</b> 0,1l	5,50
Gut Hermannsberg (Nahe   Deutschland)	

<b>Gut Hermannsberg Blanc de Blanc - Winzersekt</b> 0,75l	34,90
Gut Hermannsberg (Nahe   Deutschland)	

<b>Pol Roger Brut Réserve - Champagner</b> 0,75l	69,90
Pol Roger (Champagne   Frankreich)	

## HARD STUFF

<b>Vallendar Williams-Christ</b> 2 cl	4,20
---------------------------------------	------

<b>Vallendar Himbeergeist</b> 2 cl	4,20
------------------------------------	------

<b>Vallendar Haselnuss</b> 2 cl	4,20
---------------------------------	------

<b>Tanqueray Gin</b> 2 cl	3,90
---------------------------	------

<b>Hendrick's Gin</b> 2 cl	4,20
----------------------------	------

<b>Ron Barcelo Rum</b> 2 cl	3,90
-----------------------------	------

<b>Smirnoff Vodka</b> 2 cl	3,50
----------------------------	------

<b>Bushmills Whiskey</b> 2 cl	3,50
-------------------------------	------

<b>Jose Cuervo Tequila</b> 2 cl	3,50
---------------------------------	------

<b>Killepitsch</b> 2 cl	3,50
-------------------------	------

## DRIVER DRINKS

<b>Virgin Mojito</b>	6,90
Ginger Ale, Maracujasaft, Limette und Minze	

<b>Fizzy Ipanema</b>	6,90
Ginger Ale, Djahé Ingwer Maracuja, Limette, Minze	

<b>Mango Tango</b>	6,90
Thomas Henry Pink Grapefruit, Mangosaft, Orange und Minze	

## WINE

GLAS 0,15 | FLASCHE

<b>2022 Bob &amp; Mary „Fiesling“ - Riesling</b> 5,50   23,90	
Gut Hermannsberg (Nahe   Deutschland)	
Unser eigener Riesling! Schöne Mineralität mit frischen Zitrusnoten und feiner Säure	

<b>2023 Grauburgunder</b> 5,50   23,90	
Eppelmann (Rheinhessen   Deutschland)	
Feine Apfelaromen, gelbe Blüten und eine ausbalancierte Säure	

<b>2023 Rosé Fumé</b> 5,50   23,90	
J.J. Berizzi (Pfalz   Deutschland)	
Feine rote Himbeer- und Erdbeernoten mit einer frischen Struktur	

<b>2020 Filet Noir Cuvée Cabernet &amp; Merlot</b> 6,00   27,90	
Uli Metzger (Pfalz   Deutschland)	
Tiefdunkel, Johannisbeere und spannende Tannine	

## WEISSWEIN | FLASCHE

<b>2022 Blanc de Noirs</b> 23,90	
Eppelmann (Rheinhessen   Deutschland)	
Aus roten Spätburgunder Beeren gekeltert, tolle Fruchttiefe	

<b>2023 Scheurebe Kabniet</b> 23,90	
Heiligenblut (Rheinhessen   Deutschland)	
Fruchtsüss und mineralisch elegant	

<b>2023 Sauvignon Blanc</b> 24,90	
Knipser (Pfalz   Deutschland)	
Exotische Fruchtnoten, fein blumig und verspielt	

<b>2023 Chardonnay Haardt</b> 27,90	
Andres (Pfalz   Deutschland)	
Fruchtig mineralisch mit feinen Kräutern am Gaumen	

## ROSÉWEIN | FLASCHE

<b>2022 Whispering Angel - Cuvée Grenache &amp; Cinsault</b> 34,90	
Chateau d'Esclans (Provence   Frankreich)	
Luftig leicht mit zarten Erdbeeraromen	

## ROTWEIN | FLASCHE

<b>2019 Baron de Ley Rioja Reserva</b> 29,90	
Bodegas Baron de Ley (Rioja   Spanien)	
Lakritz und Vanille - tiefrot, toller Abgang	

<b>2022 Spätburgunder vom Kalk</b> 27,90	
Jülg (Pfalz   Deutschland)	
Charmanter, kirschiger Körper mit feiner Säure	

<b>2021 Chateau Unang Ventoux</b> 27,90	
Chateau Unang (Rhône   Frankreich)	
Kirsche und Erdbeere dominieren, tolle Fruchttiefe	

<b>2021 Fontodi Chianti Classico</b> 39,90	
Fontodi (Toskana   Italien)	
Dunkle Beeren und eine sanfte Tabaknote - ein super Chianti	

