



Speisen & Getränke

FILOU Bar | Restaurant

Clochard UG (haftungsbeschränkt)
Buscheyplatz 13
44801 Bochum

Tel.: +49 234 544 644 95
www.filou-bochum.de
info@filou-bochum.de

Geöffnet ab 16.00 Uhr

Küche schließt um 23.00 Uhr

Das Verzeichnis der in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe kann am Tresen eingesehen werden.
Alle Preise in dieser Karte verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

**KLEINIGKEITEN**

Kleiner gemischter Salat	4,00 €
Französische Zwiebelsuppe	4,50 €
Tomatensuppe	4,00 €
Tsatsiki mit Fladenbrot	4,00 €
Weißkäse nach Feta Art mit Oliven und Pepperoni	4,90 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	4,90 €
Riesen Hamburger (aus Rindfleisch)	6,50 €
Riesen Hamburger (aus Rindfleisch) mit Bratkartoffeln und Salat	9,50 €
Baguette mit Käse	4,10 €
Baguette mit Schinken und Käse	4,50 €
Baguette mit Salami und Käse	4,50 €
Baguette mit Thunfisch und Zwiebeln	5,20 €
Baguette mit Mozzarella und Tomaten	4,90 €
Baguette mit Feta und Tomaten	4,90 €
Baguette mit Schinken, Käse, Ananas	4,90 €

Baguettes wahlweise mit Margarine oder Remoulade.

PIZZEN

Pizza Margherita Tomatensauce, Käse, Oregano	4,80 €
Pizza Salami Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano	6,00 €
Pizza Prosciutto Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano	6,00 €
Pizza Funghi Tomatensauce, Käse, Champignons, Oregano	5,70 €
Pizza Tonno Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Oregano	7,50 €
Pizza Spinaci Tomatensauce, Käse, Spinat, Knoblauch, Oregano	6,00 €
Pizza Capricciosa Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Oregano	6,50 €
Pizza Hawaii Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas, Oregano	6,80 €
Pizza Diavolo (scharf) Tomatensauce, Käse, Salami, Paprika, Pepperoni, Oregano	7,20 €
Pizza 4 Stagioni Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oregano	8,10 €
Pizza Italia Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Oregano	7,50 €
Pizza Mista Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Oregano	7,70 €
Pizza Vegetaria Tomatensauce, Käse, Spinat, Champignons, Artischocken, Knoblauch, Oregano	7,50 €
Pizza de Casa Tomatensauce, Käse, gebratene Hähnchenbrust, Pepperoni, Knoblauch, Oregano	8,50 €

Die Küche schliesst um 23.00 Uhr



HAUPTSACHEN

Crêpe mit Schinken, Käse und Ananas	6,50 €
Crêpe mit Salami, Käse, Champignons	6,50 €
Crêpe mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten	7,80 €
Crêpe mit Hackfleisch und grünem Pfeffer	6,70 €
Crêpe mit Hackfleisch, Käse und Ananas	7,20 €
Crêpe mit Hackfleisch, Käse, Tomaten, Champignons und Zwiebeln	8,20 €
Crêpe mit Hackfleisch, Feta und Tomaten	8,20 €
Crêpe mit Spinat, Feta und Zwiebeln	7,70 €
Crêpe mit Spinat, Broccoli, Zwiebeln und Artischocken	8,30 €

Wir verwenden für alle Hackfleischgerichte ausschließlich Fleisch vom Rind

Schweizer Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei	8,50 €
Pfanne Bratkartoffeln mit drei Spiegeleiern	8,10 €
Gefülltes Fladenbrot mit gebratener Hähnchenbrust, Salat und Knoblauchsauce	8,10 €
Nudelaufschau Schinken in Sahnesauce mit Tomaten und Käse überbacken	6,60 €
Nudelaufschau Thunfisch in Sahnesauce mit Tomaten und Käse überbacken	7,70 €
Kartoffelaufschau Schinken in Sahnesauce mit Paprika und Käse überbacken	6,90 €
Kartoffelaufschau Vegetarisch in Sahnesauce mit Spinat, Broccoli, Champignons	7,20 €

Hähnchenbrustgratin "Filou" Kartoffeln mit gebratener Hähnchenbrust in Sahnesauce, mit Paprika und Käse überbacken	8,50 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons	7,20 €
Thunfischsalat gemischter Salat mit Eisbergsalat, Salat der Saison, Thunfisch und Ei	8,90 €
Griechischer Salat gemischter Salat mit Eisbergsalat, Salat der Saison, Feta, Pepperoni und Oliven	7,70 €
Clochardsalat gemischter Salat mit Eisbergsalat, Salat der Saison, gebratener Hähnchenbrust und Ei	9,20 €

Alle Salate mit Brot und wahlweise mit Essig-Öl, Senf-Estragon-, Knoblauch- oder Cocktaildressing

SÜSSES

Sanfter Engel (Orangensaft, Rum, Vanilleeis)	4,20 €
Eisschokolade mit Sahne	4,20 €
Eiskaffee mit Sahne	4,20 €
Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	5,50 €
Schöller Mövenpick mit Sahne (verschiedene Sorten)	5,80 €
Crêpe mit Zucker und Zimt	4,20 €
Crêpe mit Schokoladensauce	4,80 €
Crêpe mit Vanilleeis und Kirschen	6,50 €

Süße Crêpes wahlweise mit Sahne. Aufschlag 0,50 €

**FASSBIERE**

	0,3 l	0,5 l
Krombacher Pils	2,80 €	4,60 €
Krombacher Radler Krombacher Pils mit Sprite	2,80 €	4,60 €
Moritz Fiege Pils	2,90 €	4,80 €
Moritz Fiege Alster Fiege Pils mit Fanta	2,90 €	4,80 €
Frankenheim Alt	2,80 €	4,60 €
Krefelder Alt mit Cola	2,80 €	4,60 €
Hövels Original	3,— €	5,— €

	0,25 l	0,5 l
Bayreuther Pils hell	2,80 €	4,60 €

	0,3 l	0,4 l
Früh Kölsch	2,80 €	3,70 €

	0,3 l	0,5 l
Kilkenny	3,30 €	5,30 €
Kilkenny Shandy Kilkenny mit Sprite	3,30 €	5,30 €
Guinness	3,30 €	5,30 €

FLASCHENBIERE

Moritz Fiege Frei Alkoholfreies Bier	0,33 l Flasche	3,— €
Moritz Fiege Schwarzbier	0,50 l Flasche	4,10 €
Erdinger Hefeweizen Hell / Dunkel / Alkoholfrei	0,50 l Flasche	4,— €
Schöffelhofer Grapefruit auch Alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,50 €
Berliner Weisse Himbeere / Waldmeister	0,33 l Flasche	3,50 €
Vitamalz	0,33 l Flasche	3,— €

SCHWEPPE

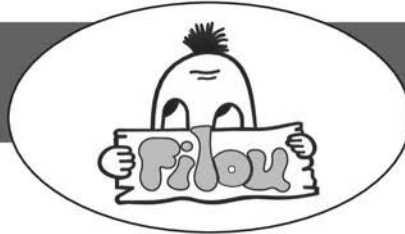
	0,3 l	0,5 l
Bitter Lemon	3,00 €	4,80 €
Ginger Ale	3,00 €	4,80 €
Tonic Water	3,00 €	4,80 €

SOFTDRINKS

	0,3 l	0,5 l
Selters	2,80 €	4,60 €
Coca Cola / Fanta / Spezi	2,80 €	4,60 €
Coca Cola Light	2,80 €	4,60 €
Sprite	2,70 €	4,50 €
Orangina Orange / Blutorange	0,25 l Flasche	3,30 €
Lemonaid+ Limette / Maracuja / Blutorange	0,33 l Flasche	3,50 €
ChariTea red / black / mate	0,33 l Flasche	3,50 €
Acqua Panna Stilles Wasser	0,75 l Flasche	6,50 €
San Pellegrino	0,75 l Flasche	6,50 €
Selters	0,75 l Flasche	6,00 €

SÄFTE

	0,3 l	0,5 l
Apfelsaft	3,00 €	4,80 €
Apfelschorle	2,90 €	4,80 €
Orangensaft	3,00 €	4,80 €
Kirschsaff	3,00 €	4,80 €
Bananensaft	3,00 €	4,80 €
Banane-Kirschsaff	3,00 €	4,80 €
Rhabarbersaff	3,00 €	4,80 €
Maracujasaft	3,00 €	4,80 €
Saftschorle	2,90 €	4,80 €
Bitterorange Bitter Lemon + Orangensaft	3,00 €	4,80 €

**APERITIFS**

Campari	5 cl	2,50 €
Martini Bianco	5 cl	2,50 €
Sherry dry	5 cl	2,50 €
Ricard	2 cl	2,50 €
Absinth deva absenta "Die grüne Fee"	2 cl	4,50 €

BITTER & SÜSS

Ramazotti	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Southern Comfort	2 cl	2,50 €
Licor 43	2 cl	2,50 €
Caipirinha mit 5 cl Pitú		7,50 €

**KORN & BRÄNDE**

Fürst Bismarck	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Ouzo 12	2 cl	2,50 €
Gordon's Gin	2 cl	2,50 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,50 €
Chopin orig. polnischer Vodka	2 cl	3,50 €
Bacardi Ron	2 cl	2,50 €
Havana Club 7 years old	2 cl	3,30 €
Grappa Cellini	2 cl	2,50 €
Tequila Sierra Silver weiss	2 cl	2,50 €
Tequila Añejo Sierra Antiguo braun	2 cl	3,00 €
Olmecca Tequila a. d. Saft der Blauen Agave	2 cl	3,50 €
Ruhrwasser Obstler	2 cl	3,00 €
Steigerbrand Williamsbirne	2 cl	3,50 €

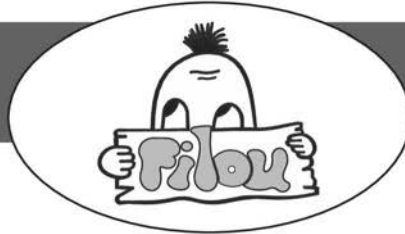
BRANDY & COGNAC

Fabuloso	2 cl	3,00 €
Cardenal Mendoza	2 cl	4,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,50 €

WHISKY & WHISKEY

Jim Beam	4 cl	5,00 €
Johnnie Walker	4 cl	5,00 €
Jack Daniel's	4 cl	5,50 €
Jameson	4 cl	5,50 €
Old Bushmills 10 years old	4 cl	6,50 €
Glenmorangie 10 years old	4 cl	7,50 €
Auchentoshan 12 years old	4 cl	7,50 €
Laphroaig 10 years old	4 cl	7,50 €

Longdrinks + 1,00 € Aufschlag



WEISSWEIN

Campagnola Pinot Grigio Glas 0,20 l 5,20 €
Flasche 1,00 l 23,50 €

Trockener Weißwein aus Venedig, leicht fruchtig.

Sauvignon Blanc Glas 0,20 l 5,60 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

Domaine La Tour Beaumont, Loire. Aromen von schwarzer Johannisbeere, Holunderblüte, Stachelbeeren und exotischen Früchten

Riesling Kabinett Glas 0,20 l 5,70 €
Flasche 0,75 l 20,00 €

Gut Diehl, Pfalz. Mit Aromen von Apfel, Mirabelle und weißen Blüten

Chardonnay-Weißburgunder Glas 0,20 l 5,50 €
Flasche 0,75 l 19,00 €

Cuvée mit fruchtig-leichter Aromenstruktur und anregendem Wesen vom Weingut Schmitt, Rheinhessen



ROTWEIN

Finca ATHUS Crianza Glas 0,20 l 6,60 €
Flasche 0,75 l 24,50 €

Rioja. erinnert an dunkle Beeren und saftige Früchte, 90% Tempranillo und 10% Mazuelo

Domaine de la Motte Merlot Glas 0,20 l 5,00 €
Flasche 0,75 l 15,00 €

Vin de Pays d'Oc, Frankreich, Languedoc. Würzigen Noten (Eukalyptus), Erinnerung an rote und schwarze Früchte, begleitet von Vanille- und Pfeffernoten.

Primitivo Puglia Glas 0,20 l 5,90 €
Flasche 0,75 l 20,00 €

IGT, Cantina Danese, Apulien. Typische tiefrote Farbe, mit violetten Nuancen. Subtiles fruchtiges Aroma von reifen Früchten wie Kirschen

Spätburgunder Glas 0,20 l 6,10 €
Flasche 0,75 l 21,00 €

Weingut Schmitt, Rheinhessen. 12 Monate im Holzfass gelagert

ROSÉ

Rosé "Spuren im Sand" Glas 0,20 l 5,00 €
Flasche 0,75 l 15,00 €

QbA. Feinherb, leicht. Mit feinfruchtigen Anklängen von Himbeeren und Erdbeeren.

Weinschorle Glas 0,20 l 3,90 €

SEKT

Prosecco Treviso, Glas 0,10 l 3,50 €
Spumante Brut Flasche 0,75 l 23,50 €

Excellence Crémant de Loire Flasche 0,75 l 32,00 €
Val de Loire, klassische Flaschen - Gärung



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso, Cappuccino & Co.

Kaffee Der Gepresste	2,30 €
Milchkaffee Der Vetter aus Frankreich — Tasse Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum	3,60 €
Caffè Latte Der Lange — Doppelter Espresso im hohen Glas, aufgefüllt mit heißer Milch	4,10 €
Ristretto Der Kleinste und Stärkste — Verkürzter Espresso mit 20-25 ml Wasser zubereitet	2,10 €
Espresso Der Klassiker — Ein Schuss (ca. 30 ml) Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato Kräftig mit Milch — Espresso mit einem kleinen Schuss heißer Milch und Milchschaum	2,50 €
Cappuccino Frisch unter die Haube — 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum	2,60 €
Latte Macchiato Das Frühstücksgetränk — Espresso im hohen Glas, aufgefüllt mit heißer Milch	3,60 €
Kapuziner Cappuccino auf Wiener Art — 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Sahnehaube	2,90 €
Caffè Corretto Ein Schnäpschen in Ehren — Espresso "korrigiert" mit einem Schuss Grappa	3,60 €

Alle Espressospezialitäten bieten wir Ihnen auf Wunsch auch koffeinfrei an

WARME GETRÄNKE

Schwarzer Tee Classic aus biologischem Anbau	2,30 €
Schwarzer Tee Darjeeling aus biologischem Anbau	2,30 €
Grüner Tee Classic aus biologischem Anbau	2,30 €
Früchtetee Sweet Berry mit Johannisbeeraroma	2,30 €
Rooibos Tee Strawberry Cream mit Erdbeer-Sahne-Note	2,30 €
Kräutertee Cool Spearmint aus biologischem Anbau	2,30 €
Kräutertee Moroccan Mint mit Süßholzwurzel und Pfefferminze	2,30 €
Gewürztee Sweet Chai mit Ingwer und Zimt	2,30 €
Kakao mit Sahne	3,00 €
Glühwein (von Oktober bis April)	3,00 €
Heiße Zitrone aus frisch gepressten Zitronen	4,00 €
Grog heißes Wasser mit 4 cl Rum	4,00 €
Heiße Milch mit Honig	3,50 €

Das Verzeichnis der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe kann am Tresen eingesehen werden. Alle Preise in dieser Karte verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld