

**RESTAURANT**



**BAR**

**FILOU Restaurant | Bar**

Clochard UG (haftungsbeschränkt)

Buscheyplatz 13 44801 Bochum

Tel.: +49 234 544 644 95

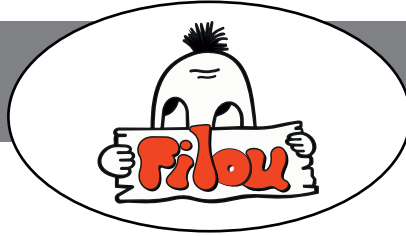
[www.filou-bochum.de](http://www.filou-bochum.de)

[info@filou-bochum.de](mailto:info@filou-bochum.de)

Geöffnet ab 17:00 Uhr

Küche schließt um 22:00 Uhr

---

**KLEINIGKEITEN**

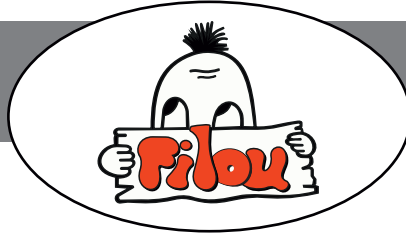
Kleiner gemischter Salat	4,60 €
Französische Zwiebelsuppe	5,20 €
Tomatensuppe	4,90 €
Tsatsiki mit Fladenbrot	4,90 €
Weißer Käse nach Feta Art mit Oliven und Pepperoni	5,90 €
Mozzarella mit Tomaten & Basilikum	5,70 €
Riesen Hamburger (aus Rindfleisch)	7,50 €
Riesen Hamburger (aus Rindfleisch) mit Bratkartoffeln und Salat	10,50 €
Baguette mit Käse	4,80 €
Baguette mit Schinken & Käse	5,40 €
Baguette mit Salami & Käse	5,20 €
Baguette mit Thunfisch & Zwiebeln	6,20 €
Baguette mit Mozzarella & Tomaten	5,70 €
Baguette mit Feta & Tomaten	5,50 €
Baguette mit Schinken, Käse, Ananas	5,90 €

Baguettes wahlweise mit Margarine oder Remoulade.

**PIZZEN**

<b>Pizza Margherita</b> Tomatensauce, Käse, Oregano	5,50 €
<b>Pizza Salami</b> Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano	6,70 €
<b>Pizza Prosciutto</b> Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano	6,90 €
<b>Pizza Funghi</b> Tomatensauce, Käse, Champignons, Oregano	6,40 €
<b>Pizza Tonno</b> Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Oregano	8,40 €
<b>Pizza Spinaci</b> Tomatensauce, Käse, Spinat, Knoblauch, Oregano	6,70 €
<b>Pizza Capricciosa</b> Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Oregano	7,30 €
<b>Pizza Hawaii</b> Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas, Oregano	7,70 €
<b>Pizza Diavolo (scharf)</b> Tomatensauce, Käse, Salami, Paprika, Pepperoni, Oregano	8,00 €
<b>Pizza 4 Stagioni</b> Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oregano	8,90 €
<b>Pizza Italia</b> Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella, Oregano	8,00 €
<b>Pizza Mista</b> Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Oregano	8,50 €
<b>Pizza Vegetaria</b> Tomatensauce, Käse, Spinat, Champignons, Artischocken, Knoblauch, Oregano	8,20 €
<b>Pizza de Casa</b> Tomatensauce, Käse, gebratene Hähnchen- brust, Pepperoni, Knoblauch, Oregano	9,50 €

DIE KÜCHE SCHLIESST UM 22:00 UHR



## HAUPTSACHEN

Crêpe mit Schinken, Käse & Ananas	7,40 €
Crêpe mit Salami, Käse, Champignons	7,20 €
Crêpe mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten	8,70 €
Crêpe mit Hackfleisch & grünem Pfeffer	7,50 €
Crêpe mit Hackfleisch, Käse & Ananas	8,00 €
Crêpe mit Hackfleisch, Käse, Tomaten, Champignons und Zwiebeln	9,00 €
Crêpe mit Hackfleisch, Feta & Tomaten	8,90 €
Crêpe mit Spinat, Feta und Zwiebeln	8,40 €
Crêpe mit Spinat, Broccoli, Zwiebeln und Artischocken	8,90 €

Wir verwenden für alle Hackfleischgerichte ausschließlich Fleisch vom Rind

<b>Schweizer Rösti</b> mit Schinken, Käse und Spiegelei	9,30 €
<b>Pfanne Bratkartoffeln</b> mit drei Spiegeleiern	9,00 €
<b>Gefülltes Fladenbrot</b> mit gebratener Hähnchenbrust, Salat und Knoblauchsauce	9,00 €
<b>Nudelaufschau Schinken</b> in Sahnesauce mit Tomaten und Käse überbacken	7,80 €
<b>Nudelaufschau Thunfisch</b> in Sahnesauce mit Tomaten und Käse überbacken	8,70 €
<b>Kartoffelaufschau Schinken</b> in Sahnesauce mit Paprika und Käse überbacken	7,80 €
<b>Kartoffelaufschau Vegetarisch</b> in Sahnesauce mit Spinat, Broccoli, Champignons	8,00 €

<b>Hähnchenbrustgratin "Filou"</b> Kartoffeln mit gebratener Hähnchenbrust in Sahnesauce, mit Paprika und Käse überbacken	9,40 €
<b>Großer gemischter Salat</b> mit gebratenen Champignons	8,00 €
<b>Thunfischsalat</b> gemischter Salat mit Eisbergsalat, Salat der Saison, Thunfisch und Ei	9,90 €
<b>Griechischer Salat</b> gemischter Salat mit Eisbergsalat, Salat der Saison, Feta, Pepperoni und Oliven	8,60 €
<b>Clochardsalat</b> gemischter Salat mit Eisbergsalat, Salat der Saison, gebratener Hähnchenbrust und Ei	10,30 €

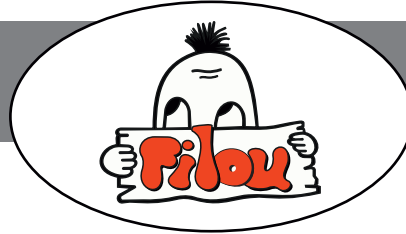
Alle Salate mit Brot und wahlweise mit Essig-Öl, Senf-Estragon-, Knoblauch- oder Cocktaildressing

## SÜSSES

<b>Sanfter Engel</b> (Orangensaft, Rum, Vanilleeis)	4,80 €
<b>Eisschokolade mit Sahne</b>	4,80 €
<b>Eiskaffee mit Sahne</b>	4,80 €
<b>Vanilleeis mit Schokosauce &amp; Sahne</b>	6,20 €
<b>Schöller Mövenpick mit Sahne</b> (verschiedene Sorten)	6,20 €
<b>Crêpe mit Zucker und Zimt</b>	5,00 €
<b>Crêpe mit Schokoladensauce</b>	5,60 €
<b>Crêpe mit Vanilleeis und Kirschen</b>	7,20 €

Süße Crêpes wahlweise mit Sahne. Aufschlag 0,50 €

DIE KÜCHE SCHLIESST UM 22:00 UHR



**FASSBIERE**

	0,3 l	0,5 l
<b>Krombacher Pils</b>	3,20 €	5,20 €
<b>Krombacher Radler</b> Krombacher Pils mit Sprite	3,20 €	5,20 €
<b>Moritz Fiege Pils</b>	3,20 €	5,20 €
<b>Moritz Fiege Alster</b> Fiege Pils mit Fanta	3,20 €	5,20 €
<b>Frankenheim Alt</b>	3,20 €	5,20 €
<b>Krefelder</b> Alt mit Cola	3,20 €	5,20 €
<b>Hövels Original</b>	3,50 €	5,50 €
	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Bayreuther Pils hell</b>	3,20 €	5,20 €
	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Früh Kölsch</b>	3,20 €	4,20 €
	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Kilkenny</b>	3,50 €	5,50 €
<b>Kilkenny Shandy</b> Kilkenny mit Sprite	3,50 €	5,50 €
<b>Guinness</b>	3,50 €	5,50 €

**FLASCHENBIERE**

<b>Moritz Fiege Frei</b> Alkoholfreies Bier	0,33 l Flasche	3,30 €
<b>Moritz Fiege Schwarzbier</b>	0,50 l Flasche	4,50 €
<b>Erdinger Hefeweizen</b> Hell / Dunkel / Alkoholfrei	0,50 l Flasche	4,40 €
<b>Schöffelhofer</b> auch Alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,80 €
<b>Berliner Weisse</b> Himbeere / Waldmeister	0,33 l Flasche	4,00 €
<b>Vitamalz</b>	0,33 l Flasche	3,30 €

**SCHWEPPEES**

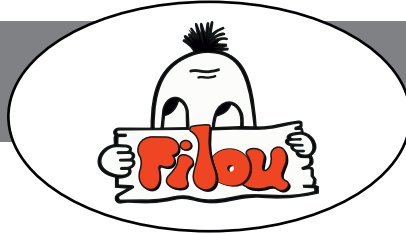
	0,3 l	0,5 l
<b>Bitter Lemon</b>	3,30 €	5,20 €
<b>Ginger Ale</b>	3,30 €	5,20 €
<b>Tonic Water</b>	3,30 €	5,20 €

**SOFTDRINKS**

	0,3 l	0,5
<b>Selters</b>	3,20 €	5,20 €
<b>Coca Cola / Fanta / Spezi</b>	3,20 €	5,20 €
<b>Coca Cola zero</b>	3,20 €	5,20 €
<b>Sprite</b>	3,00 €	5,00 €
<b>Orangina</b> Orange/Blutorange	0,25 l Flasche	3,50 €
<b>Lemonaïd+</b> Limette / Maracuja /Blutorange	0,33 l Flasche	3,70 €
<b>ChariTea</b> red / black / mate	0,33 l Flasche	3,70 €
<b>Acqua Panna</b> Stilles Wasser	0,75 l Flasche	6,90 €
<b>San Pellegrino</b>	0,75 l Flasche	6,90 €
<b>Selters</b>	0,75 l Flasche	6,50 €

**SÄFTE**

	0,3 l	0,5
<b>Apfelsaft</b>	3,30 €	5,20 €
<b>Apfelschorle</b>	3,20 €	5,20 €
<b>Orangensaft</b>	3,30 €	5,20 €
<b>Kirschsaff</b>	3,30 €	5,20 €
<b>Bananensaft</b>	3,30 €	5,20 €
<b>Banane-Kirschsaff</b>	3,30 €	5,20 €
<b>Rhabarbersaff</b>	3,30 €	5,20 €
<b>Maracujasaft</b>	3,30 €	5,20 €
<b>Saftschorle</b>	3,20 €	5,20 €
<b>Bitterorange</b> Bitter Lemon + Orangensaft	3,30 €	5,20 €

**APERITIFS**

Campari	5 cl	3,00 €
Martini Bianco	5 cl	3,00 €
Sherry dry	5 cl	3,00 €
Ricard	2 cl	2,80 €
Absinth deva absenta "Die grüne Fee"	2 cl	5,00 €

**BITTER & SÜSS**

Ramazotti	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Sambuca	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	2,80 €
Southern Comfort	2 cl	2,80 €
Licor 43	2 cl	2,80 €
Caipirinha	mit 5 cl Pitú	8,00 €

**BRANDY & COGNAC**

Fabuloso	2 cl	3,50 €
Cardenal Mendoza	2 cl	4,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,90 €

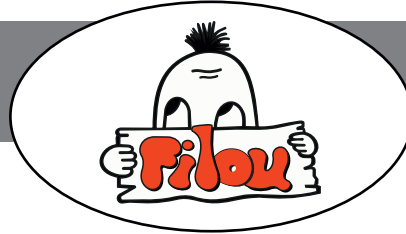
**KORN & BRÄNDE**

Fürst Bismarck	2 cl	2,80 €
Linie Aquavit	2 cl	2,80 €
Ouzo 12	2 cl	2,80 €
Gordon's London Dry Gin auch als Premium Pink / Sicilian Lemon	2 cl	2,80 €
Tanqueray London Dry Gin auch als Flor De Sevilla / Black Currant Royale	2 cl	3,30 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,80 €
Chopin orig. polnischer Vodka	2 cl	3,80 €
Bacardi Ron	2 cl	2,80 €
Havanna Club 7 years old	2 cl	3,50 €
Ron Zacapa Gran Reserva 23	4 cl	9,00 €
Grappa Cellini	2 cl	2,80 €
Tequila Sierra Silver weiß	2 cl	2,80 €
Tequila Anejo Sierra Antiquo braun	2 cl	3,30 €
Olmecca Tequila a. d. Saft der Blauen Agave	2 cl	3,80 €
Ruhrwasser Obstler	2 cl	3,50 €
Steigerbrand Williamsbirne	2 cl	4,00 €

**WHISKY & WHISKEY**

Jim Beam	4 cl	6,00 €
Jameson	4 cl	6,00 €
Talisker Skye	4 cl	7,50 €
Talisker 10 years old	4 cl	8,00 €
Old Bushmills 10 years old	4 cl	7,00 €
Glenmorangie 10 years old	4 cl	8,00 €
Auchentoshan 12 years old	4 cl	8,00 €
Laphroaig 10 years old	4 cl	8,00 €

LONGDRINKS + 1,50 € AUFSCHLAG



## WEISSWEIN

**Campagnola Pinot Grigio** Glas 0,20 l 5,50 €  
 Flasche 1,00 l 24,70 €  
 Trockener Weißwein aus  
 Venezien, leicht fruchtig.

**Sauvignon Blanc** Glas 0,20 l 5,90 €  
 Flasche 0,75 l 20,50 €  
 Domaine La Tour Beaumont,  
 Loire. Aromen von schwarzer Johannisbeere,  
 Holunderblüte, Stachelbeeren und exotischen Früchten

**Pietra Blanco Veronese** Glas 0,20 l 6,50 €  
 Flasche 0,75 l 22,00 €  
 Aus der Gegend der Lugana  
 Weine am Gardasee, Weingut Montindon. Subtile  
 Mischung von Aromen mit intensivem, fesselndem  
 Duft von tropischen Früchten und Aprikose

**Chardonnay-Weißburgunder** Glas 0,20 l 5,80 €  
 Flasche 0,75 l 20,00 €  
 Cuvée mit fruchtig-leichter  
 Aromenstruktur und anregendem  
 Wesen vom Weingut Schmitt, Rheinhessen

**Merlot Blanc De Noir** Glas 0,20 l 5,70 €  
 Flasche 0,75 l 19,50 €  
 QbA. Trocken, fruchtige Kompo-  
 nenten von Beeren, mit dezenter Kräuternote.  
 Von den Vereinigten Weingütern Schittler & Becker



## ROTWEIN

**Finca ATHUS Crianza** Glas 0,20 l 6,90 €  
 Flasche 0,75 l 26,00 €  
 Rioja. Erinnert an dunkle Beeren  
 und saftige Früchte, 90% Tempranillo und 10% Mazuelo

**Domaine de la Motte Merlot** Glas 0,20 l 5,30 €  
 Flasche 0,75 l 18,50 €  
 Vin de Pays d'Oc, Frankreich,  
 Languedoc. Würzigen Noten  
 (Eukalyptus), Erinnerung an rote und schwarze  
 Früchte, begleitet von Vanille- und Pfeffernoten.

**Côtes Du Rhône** Glas 0,20 l 5,80 €  
 Flasche 0,75 l 20,00 €  
 Trocken und fruchtig, mit Aromen  
 von schwarzen Früchten wie Kirschen und Pflaume  
 mit leichter erdiger Note. Vom Weingut Plantevin

**Primitivo di Puglia** Glas 0,20 l 6,20 €  
 Flasche 0,75 l 21,00 €  
 IGT, Weingut Feudo Badala,  
 Apulien. Trocken, mit typische tiefer rubinroter Farbe.  
 Vollmundig, weiches samtiges Aroma von reifen roten  
 Früchten. 6 Monate im Eichenfass gereift

## ROSÉ

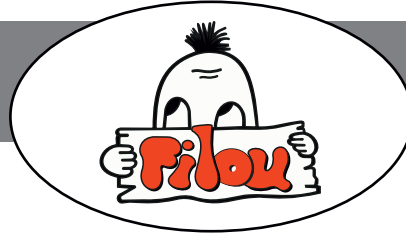
**Rosé "Spuren im Sand"** Glas 0,20 l 5,30 €  
 Flasche 0,75 l 18,50 €  
 QbA. Feinherb, leicht. Mit  
 feifruchtigen Anklängen von Himbeeren  
 und Erdbeeren.

**Weinschorle** Glas 0,20 l 4,10 €

## SEKT

**Prosecco Treviso,** Glas 0,10 l 4,00 €  
 Spumante Brut Flasche 0,75 l 24,70 €

**Excellence Crémant de Loire** Flasche 0,75 l 33,60 €  
 Val de Loire, klassische  
 Flaschen - Gärung

**KAFFEE SPEZIALITÄTEN**

Espresso, Cappuccino &amp; Co.

<b>Kaffee</b> Der Gepresste	2,50 €
<b>Milchkaffee</b> Der Vetter aus Frankreich — Tasse Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum	3,80 €
<b>Caffé Latte</b> Der Lange — Doppelter Espresso im hohen Glas, aufgefüllt mit heißer Milch	4,40 €
<b>Ristretto</b> Der Kleinste und Stärkste — Verkürzter Espresso mit 20-25 ml Wasser zubereitet	2,30 €
<b>Espresso</b> Der Klassiker — Ein Schuss (ca. 30 ml) Espresso	2,30 €
<b>Espresso Macchiato</b> Kräftig mit Milch — Espresso mit einem kleinen Schuss heißer Milch und Milchschaum	2,70 €
<b>Cappuccino</b> Frisch unter die Haube — 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum	2,80 €
<b>Latte Macchiato</b> Das Frühstücksgetränk — Espresso im hohen Glas, aufgefüllt mit heißer Milch	3,80 €
<b>Kapuziner</b> Cappuccino auf Wiener Art — 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Sahnehaube	3,10 €
<b>Caffé Corretto</b> Ein Schnäpschen in Ehren — Espresso "korrigiert" mit einem Schuss Grappa	3,80 €

ALLE ESPRESSOSPEZIALITÄTEN BIETEN WIR  
IHNEN AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI AN

**WARME GETRÄNKE**

<b>Schwarzer Tee Classic</b> aus biologischem Anbau	2,70 €
<b>Schwarzer Tee Darjeeling</b> aus biologischem Anbau	2,70 €
<b>Grüner Tee Classic</b> aus biologischem Anbau	2,70 €
<b>Früchtetee Sweet Berry</b> mit Johannisbeeraroma	2,70 €
<b>Rooibos Tee Strawberry Cream</b> mit Erdbeer-Sahne-Note	2,70 €
<b>Kräutertee Cool Spearmint</b> aus biologischem Anbau	2,70 €
<b>Kräutertee Moroccan Mint</b> mit Süßholzwurzel und Pfefferminze	2,70 €
<b>Gewürztee Sweet Chai</b> mit Ingwer und Zimt	2,70 €
<b>Kakao mit Sahne</b>	3,30 €
<b>Glühwein</b> (von Oktober bis April)	3,50 €
<b>Heiße Zitrone</b> aus frisch gepressten Zitronen	4,50 €
<b>Grog</b> heißes Wasser mit 4 cl Rum	5,00 €
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	4,00 €

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