

Jessies

German Pub

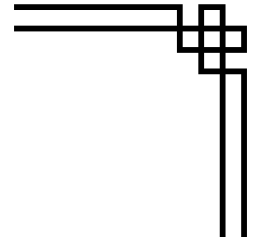
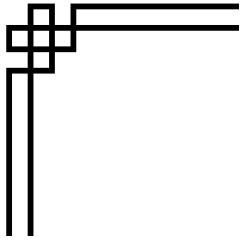
Bier vom Fass

Krombacher a	0,3l	2,90	0,5l	4,90
<i>Deutsches Pilsner, feinherb, 4,8% Vol</i>				
Leipziger Helles a	0,3l	3,40	0,5l	5,40
<i>Gebraut von Syndebräu in Leipzig, leicht, ungefiltert, 4,7% Vol</i>				
Duckstein Weizen a	0,3l	3,90	0,5l	5,90
<i>Naturtrübes Weizen, bananig, malzig, sanfte Bitternote, 4,9% Vol</i>				
Kronenbourg 1664 a	0,33l	4,00	0,5l	5,90
<i>Französisches Witbier, fruchtiges Aroma, leichte Würze, 5,5% Vol</i>				
Birra Moretti a	0,25l	3,40	0,4l	4,90
<i>Italienisches Lagerbier, ausgewogen bitter, 4,6% Vol</i>				
Guinness a	0,3l	4,20	0,5l	6,20
<i>Irishes Stout, mild, cremig, bittersüßes Kaffee- & Malzaroma, 4,0% Vol</i>				
Carlsberg 0,0 a	0,3l	3,40	0,5l	5,40
<i>Dänisches Lagerbier, knackig hopfiger Geschmack, 0,0% Vol</i>				
Budweiser Budvar a	0,3l	3,30	0,5l	5,30
<i>Tschechisches Lagerbier, vollmundig, ausgewogen, 5,0% Vol</i>				

Radler a	0,3l	2,90
	0,5l	4,90
Diesel a	0,3l	2,90
	0,5l	4,90
Down Under a	0,5l	6,40
<i>Bundaberg & Guinness</i>		

Belgian Blacksmith-		
a,1,8,10	0,5l	6,50
<i>Kirschbier & Guinness</i>		
Hefe Mix	0,3l	3,90
a,1,8,10	0,5l	5,90
BloodyGuinness	0,3l	6,30
<i>Guinness & Cassis</i>	0,5l	4,70

Biermix



Jessies

German

Tavern

Draft beer

Krombacher 0,3l 2,90 0,5l 4,90

German Pilsner, semi-dry, 4.8% alcohol by volume

Leipzig Helles a 0,3l 3,40 0,5l 5,40

Brewed by Syndebrau in Leipzig, this light, unfiltered beer has an alcohol by volume (ABV) of 4.7%.

Duckstein Wheat A 0,3l 3,90 0,5l 5,90

Naturally cloudy wheat beer with banana notes, malt undertones, and a subtle bitterness, 4.9% ABV.

Kronenburg 1664 a 0,33l 4,00 0,5l 5,90

French witbier, characterized by a fruity aroma and subtle spice, with an ABV of 5.5%.

Moretti Beer in 0,25l 3,40 0,4l 4,90

Italian lager, harmonious bitterness, 4.6% ABV

Guinness 0,3l 4,20 0,5l 6,20

Irish stout, mild and creamy, with a bittersweet aroma of coffee and malt, 4.0% ABV

Carlsberg 0.0 a 0,3l 3,40 0,5l 5,40

Danish lager, with a refreshing hoppy flavor, 0.0% ABV

Budweiser Budvar and 0,3l 3,30 0,5l 5,30

Czech lager, robust, well-balanced, 5.0% ABV

cyclists a 0,3l 2,90

0,5l 4,90

Diesel a 0,3l 2,90

0,5l 4,90

Down Under a 0,5l 6,40

*Bundaberg
and Guinness*

Belgian Blacksmith-

a,1,8,10 0,5l 6,50

*Kirschbier and
Guinness*

Yeast Blend 0,3l 3,90

a,1,8,10 0,5l 5,90

BloodyGuinness 0,3l 6,30

*Guinness and
Cassis* 0,5l 4,70

Biermix

Aus der Flasche

Bundaberg 1	0,33 l	4,20
Thomas Henry Tonic 90	0,2 l	3,10
Thomas Henry 8,9 Grapefruit	0,2 l	3,10
Guinness 0,0 a	0,44 l	4,20
Störtebeker a <i>Atlantik Ale alkoholfrei</i>	0,5 l	4,20
Erdinger alkoholfrei a	0,5 l	3,90

Saft

Orange / Apfel	0,2 l	2,70
Ananas / Maracuja	0,4 l	4,70
Banane / Kirsche		

Mit Thomas Henry Tonic serviert.

Gin & Tonic

Hendricks		10,90
Tanqueray		9,10
Tanqueray 0,0		9,10
Bombay		8,50
Longhorn		9,90
Roku Gin		9,60
Gin Mare		11,20
Brooklyn		11,90

Longdrinks

Vodka Mixer		6,70
Prosecco auf Eis 10		6,40
Fluere & Tonic 9 <i>Alkoholfrei</i>		7,20
Havana Cola 1,8,10		6,90
Jack Daniels Cola 1,8,10		7,90

Red Bull 2,5,10	0,25 l	3,90
Club Mate	0,33 l	3,00
Lindemans Kriek 1	0,25 l	4,30
Bulmers Apple 10	0,5 l	6,50
Bulmers Berry 10	0,5 l	6,50
Selters Classic 10	0,75 l	5,60

Cola / Fanta 1,8,10	0,3 l	3,50
Sprite / Cola Zero		
Tafelwasser <i>Spritzig</i> <i>Mit Minze & Limette</i>	1,0 l	4,90 +2,00
Mineral Wasser Still	0,25 l	2,90

Hauswein L <i>Rot, Weiß, Rosé</i>	0,2 l	5,30
Prosecco L	0,2 l	3,50
Sekt L	0,2 l	3,50
Doppio Passo L Prosecco D.O.C	0,7 l	35,00

Aperol Spritz L <i>Aperol, Prosecco, Orange & Sprudel</i>		7,20
Lillet Wild Berry L <i>Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry Tonic & Minze</i>		7,50
Limonchello Spritz L <i>Limoncello, Prosecco, Zitrone & Sprudel</i>		7,20
Greyhound 10 <i>Hendricks Gin, Grapefruitlimo, Zuckersirup, Sprudel</i>		10,90

Softdrinks

Wein, Secco & Spritz

From the container

Bundaberg 1	0,33 l	4,20
Thomas Henry Tonic 9	0,2 l	3,10
Thomas Henry 8.9 Grapefruit	0,2 l	3,10
Guinness 0.0 a	0,44 l	4,20
Störtebeker a <i>Atlantic Ale non-alcoholic</i>	0,5 l	4,20
Erdinger non-alcoholic beer	0,5 l	3,90

Juice

Orange / Apple / Pineapple / Passionfruit / Banana / Cherry	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,70

Accompanied by Thomas Henry Tonic.

Gin and Tonic

Hendricks	10,90
Tanqueray	9,10
Tanqueray 0.0	9,10
Bombay	8,50
Longhorn	9,90
Wear Them	9,60
Gin Mare	11,20
Brooklyn	11,90

Extended beverages

Vodka Mixer	6,70
Prosecco served chilled 10	6,40
Flow & Tonic 9 <i>Alcohol-free</i>	7,20
Havana Cola 1, 8, 10	6,90
Jack Daniel's Cola 1, 8, 10	7,90

Red Bull 2, 5, 10	0,25 l	3,90
Club Mate	0,33 l	3,00
Lindemans Kriek 1	0,25 l	4,30
Bulmers Apple 10	0,5 l	6,50
Bulmers Berry 10	0,5 l	6,50
Selters Classic 10	0,75 l	5,60

Carbonated beverages

Cola / Fanta 1, 8, 10	0,3 l	3,50
Sprite / Cola Zero		
Table washer <i>Sparkling</i> <i>With mint and lime</i>	1,0 l	4,90 +2,00
Mineral water Still	0,25 l	2,90

Wine, Sparkling & Spritz

House Wine L <i>Red, white, rosé.</i>	0,2 l	5,30
Prosecco L	0,2 l	3,50
Sekt L	0,2 l	3,50
Double Pass L Prosecco D.O.C.	0,7 l	35,00
Aperol Spritz Large <i>Aperol, Prosecco, Orange, and Sparkling Water</i>		7,20
Lillet Wild Berry L <i>Lillet Blanc, berries, wild berry tonic, and mint</i>		7,50
Limoncello Spritz L <i>Limoncello, Prosecco, Lemon, and Sparkling Water</i>		7,20
Greyhound 10 <i>Hendrick's Gin, grapefruit soda, simple syrup, sparkling water</i>		10,90

ALLERGENS & ADDITIVES: Kindly consult our website or inquire with our staff regarding our Allergens & Additives folder. As a precautionary measure, we must emphasize that, despite our utmost diligence, the possibility of cross-contamination during production cannot be entirely eliminated. All prices are quoted in euros and include the applicable statutory VAT.

Spirituosen

Monkey Shoulder	3,40
Jameson	3,00
Green Spot	4,90
Laphroaigh	4,70
Quarter Cask	



Summer Monkey Smash 10 9,50

Monkey Shoulder, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze & Sprudel

Girly Talk 10 10,90

Gin Mare, Zitronensaft, Prosecco, Grapefruitlimo, Zuckersirup

Pina Colada 10 8,90

Malibu, Kokosmilch, Ananassaft & Kokossirup

Strawberry Colada 10 10,90

Malibu, Kokosmilch, XuXu Ananassaft & Kokossirup

Mermaid Mule 10 10,40

Absolut Vodka, Blue Curacao Likör, Limette, Gurge, Ingwerbier

Espresso Martini 10 9,90

Absolut Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup

Pornstar Martini 10 10,90

AbsolutVodka, Passoa, Vannillesirup, Maracujasaft, Zitronensaft

8,90

Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, Rohrzucker & Sprudel

Midsummer Dream 1,10 9,60

Alkoholfreier Gin, Erdbeerkonfitüre, Gurke, Zitronensaft, Erdbeersaft

Sober Sour 1,10 8,90

Alkoholfreier Gin, Erdbeerkonfitüre, Zitronensaft & Zuckersirup

Creamy Virgin 1,10 7,20

Kokosmilch, Kokossirup & Ananassaft

Ardberg Wee Beasty 4,20

Cuate 13 3,90

Discarded Banana Peel 4,20



Füllmenge Shots 4 cl

Obstwasser 3,50

Berliner Luft 10 2,90

KRSCH 3,50

Jägermeister 3,90

Absolut Vodka 4,50

Olmecca Altos 5,50

Plata Tequila

Olmecca Altos 5,50

Reposado Tequila

XuXu 3,50

Limoncello 3,40

Lioko Mexikaner 3,90

Milchreis 2,90

Baby Guinness 3,90

Baileys 3,90

Gisela 3,20

Ficken 3,40

B52 4,50

Shots

Cocktails

Fill quantity of spirits: 2 cl

spirits

Monkey Shoulder	3,40
Jameson	3,00
Emerald Oasis	4,90
Laphroaig	4,70
Quarter Cask	



Summer Monkey Smash 10 9,50

Monkey Shoulder, lemon juice, simple syrup, mint, and sparkling water

Girly Talk 10 10,90

Gin Mare, lemon juice, Prosecco, grapefruit soda, simple syrup

Pina Colada 10 8,90

Malibu, coconut milk, pineapple juice, and coconut syrup

Strawberry Colada 10 10,90

Malibu, coconut milk, XuXu pineapple juice, and coconut syrup

Mermaid Mule 10 10,40

Absolut Vodka, Blue Curacao liqueur, lime juice, cucumber, ginger beer

Espresso Martini 10 9,90

Absolut Vodka, Kahlúa, espresso, simple syrup

Pornstar Martini 10 10,90

Absolut Vodka, Passoa, vanilla syrup, passion fruit juice, lemon juice

8,90

Havana Club 3 Years, Mint, Lime, Cane Sugar, and Sparkling Water

Midsummer Dream 1.10 9,60

Non-alcoholic gin, strawberry preserves, cucumber, lemon juice, strawberry puree

Sober Sour 1,10 8,90

Non-alcoholic gin, strawberry preserves, lemon juice, and simple syrup

Creamy Virgin 1.10 7,20

Coconut milk, coconut syrup, and pineapple juice

Ardbeg Wee Beastie 4,20

Cuate 13 3,90

Discarded Banana Skin 4,20



Shot volume: 40 ml

Obstwasser 3,50

Berlin Air 10 2,90

CRASH 3,50

Jägermeister 3,90

Absolut Vodka 4,50

Olmecca Altos Plata Tequila 5,50

Olmecca Altos Reposado Tequila 5,50

XuXu 3,50

Limoncello 3,40

Mexican equine 3,90

Rice pudding 2,90

Baby Guinness 3,90

Baileys 3,90

Gisela 3,20

Fuck 3,40

B52 4,50

shots

Cocktails

Herzhafte Speisen

Spirelli mit 8,60

Tomatensoße

mit Jagdwurstwürfeln & Käse
+ 5,00 mit Jägerschnitzel statt
Jagdwurstwürfeln

Würzfleisch -a,g,c 7,90

mit Worcester Sauce, Zitrone,
Käse überbacken, Brötchen &
Butter

Rindergulasch -a,g,c 11,90

mit frittiertem Lauch,
Brötchen & Butter

Kartoffel-Lauch 8,60

Suppe -a,g,c

(Vegetarische Variation verfügbar)
Mit Frankfurter Würstchen,
Brötchen & Butter

Käsespätzle 9,60

mit Käse, karamellisierten
Zwiebeln, Frühlingzwiebeln &
kleinem Salat
+ 5,00 mit gegrilltem Kasseler
+ 4,00 mit Thüringer Bratwurst

Hauptgerichte

Schnitzel des Hauses 16,50

Paniertes Nackensteak,
Bratkartoffeln, Sauerkraut, &
Jäger-Pilz-Soße

Jägerschnitzel 14,50

Jagdwurstschnitzel mit
Sauerkraut, Spirelli &
Tomatensoße

Flammkuchen -a,g,c 8,90

- **Original Elsässer:** mit
Creme Fraiche, Zwiebeln &
Speck oder...
- **Rucola:** Creme Fraiche,
Zwiebeln, Kirschtomaten,
Hartkäse & Rucola

Steak au four -a,g,c 15,90

Gegrilltes Nackensteak,
Würzfleisch mit Käse
überbacken, Kartoffelpüree
& Schwarzbierbratensoße

Rinderroulade -g,c 19,50

mit gebackener
Folienkartoffel, Sauerkraut &
Schwarzbierbratensoße

Rinderfrikadellen -g,c 15,90

mit Kartoffelpüree,
Sauerkraut & Schwarzbier-
bratensoße

Savory cuisine

**Spirelli accompanied
by tomato sauce** **8,60**

with diced hunter's sausage and
cheese + 5.00 or with hunter's
schnitzel in place of diced
hunter's sausage **7,90**

Würzfleisch -a,g,c

topped with Worcestershire
sauce, lemon, cheese, a bread
roll, and butter **11,90**

Beef goulash -a,g,c

**with sautéed leeks,
bread roll, and butter**

Potato and leek soup **8,60**
- a, g, c

(Vegetarian option offered)
With frankfurters, bread rolls, and
butter. **9,60**

Cheese Spaetzle
with cheese,
caramelized onions,
scallions, and a small
salad

+ 5.00 with grilled Kasseler (smoked
pork loin) + 4.00 with Thuringian
bratwurst

Main dishes

House Schnitzel **16,50**

Breaded pork neck
steak, fried potatoes,
sauerkraut, and hunter's
mushroom sauce **14,50**

Hunter's schnitzel
Jagdwurst schnitzel
accompanied by
sauerkraut, Spirelli
pasta, and tomato
sauce. **8,90**

Flammkuchen -a,g,c

Alsatian: with crème
fraîche, onions, and
bacon or...

- Arugula: Crème fraîche, onions,
cherry tomatoes, aged cheese,
and arugula

Steak au four -a,g,c **15,90**

Grilled neck steak, expertly
seasoned and garnished
with cheese, accompanied
by mashed potatoes and a
rich dark beer gravy.

Rinderroulade -g,c

with baked foil-wrapped
potato, sauerkraut, and
dark beer-infused roast
gravy **19,50**

Beef meatballs -g,c

accompanied by mashed potatoes,
sauerkraut, and dark beer gravy **15,90**

Salat und Kleinigkeiten

Kartoffel mit Quark - 7,90

a,g,c

Gegrillte Folienkartoffel mit Dill-Quark-Sauce

8,90

Kartoffelsalat -a,g,c

in Mayo-Dressing, Gekochtes Ei & Gewürzgurke, mit kleiner Brezel serviert

7,90

Kartoffelpuffer -a,g,c

- mit Räucherlachs & Dill-Quark-Sauce oder...
- Tomate & Mozarella überbacken

Salat mit Ziegenkäse 13,50

-a,g,c

und getrocknete Tomaten, Rucola, Rote Bete, Gekochtes Ei, Frühling Zwiebeln, Honig-Senf-Dressing, Dill quark Sauce & Kleine Brezel

13,50

Avocado-Grill-Platte -

a,g,c

Gegrillte Avocado, Kirschtomaten, Gekochtes Ei, Frühling Zwiebeln, Wildkräutersalat, 7 Kräuter Dressing & kleine Brezel

8,50

Obazda & Brezel -

a,g,c

mit Radieschen, Paprika und Salat

Pub Food

Currywurst -a 8,50

Geschnittene Bockwurst mit Currysoße & Pommes

BBQ Spare-Ribs -a 19,00

in Lumi Lumi Australische Teriyaki-BBQ sauce & Pommes

Cheese Burger -a 11,50

(Vegetarische & Vegane Option verfügbar)

180g Dry Age Rind-Patty, Monterey Jack Käse, Premium Burger-Soße, Salat, Tomate, karamellierte Zwiebeln & saure Gurke

- mit Pommes + 3,50

Kasseler Burger -a,g,c 11,50

Gegrilltes Kasseler, Brezel Burgerbrötchen, Kartoffelpuffer & Bayerischer süßer Senf

- mit Pommes + 3,50

Pommes & Ketchup 5,50

Knuspriger Wings 7,50

Buttermilch Knuspriger Wings & Chipolte BBQ Sauce

Frittierte

Gewürzgurken -a 6,50

knusprige Gewürzgurken in Cornflakespanade, Rucola & Bayerischer süßer Senf

Wurst Choice -a,g,c 6,00

(Vegetarische Frankfurter & Nürnberger Option verfügbar)

1 Krakauer oder 3 Nürnberger oder 1 Thüringer Bratwurst oder 2 Frankfurter

Alle mit Brötchen, mildem Senf & Ketchup serviert

- mit Kartoffelpüree & Bratensoße statt Brötchen + 4,00

Fingerfood Platte - 15,50

a,g,c

(Vegetarische Variation verfügbar) Brezeln, Nürnberger, frittierte Gewürzgurken, Pommes, Quark, Obazda & Bayerischer süßer Senf

Salad and appetizers

Potato with quark -a,g,c **7,90**
 Grilled potato wrapped in foil, accompanied by dill and quark sauce.

8,90

Potato salad -a,g,c
 Accompanied by mayonnaise dressing, a boiled egg, gherkin, and a small pretzel. **7,90**

Potato pancakes - a, g, c
 with smoked salmon and dill quark sauce or...

- Garnished with tomato and mozzarella

Salad with goat cheese - **13,50**
 a,g,c

sun-dried tomatoes, arugula, beetroot, hard-boiled egg, scallions, honey-mustard dressing, dill quark sauce, and a small pretzel **13,50**

Avocado-Grill-Platter -a,g,c
 Grilled avocado, cherry tomatoes, hard-boiled egg, spring onions, wild herb salad, seven-herb dressing, and mini pretzel. **8,50**

Gastronomic Fare
 Obatzda & Pretzel -a,g,c
 with radishes, bell peppers, and lettuce

Currywurst - a **8,50**
 Sliced Bockwurst accompanied by curry sauce and fries.

19,00

BBQ Spare Ribs -a
 in Lumi Lumi Australian Teriyaki-BBQ sauce & Fries

11,50

Cheeseburger -a
 (Vegetarian and Vegan options available)
 180g dry-aged beef patty, Monterey Jack cheese, gourmet burger sauce, lettuce, tomato, caramelized onions, and pickle.

with fries + \$3.50 **11,50**

Kassel Burger - a, g, c
 Grilled Kasseler (smoked pork loin), pretzel burger bun, potato pancakes, and Bavarian sweet mustard.
 with fries + \$3.50 **5,50**

Apples and Ketchup

Crispy Chicken Wings **7,50**
 Buttermilk Crispy Wings with Chipotle BBQ Sauce

Fried gherkins -a **6,50**
 Crispy gherkins coated in cornflakes, accompanied by arugula and Bavarian sweet mustard. **6,00**

Wurst Selection -a,g,c
 (Vegetarian Frankfurter and Nuremberg options available)

1 Krakauer, 3 Nuremberg sausages, 1 Thuringian bratwurst, or 2 Frankfurt sausages, all accompanied by a bread roll, mild mustard, and ketchup.

with mashed potatoes and gravy in place of the bread roll + 4.00 **15,50**

Fingerfood Platter -a,g,c
 (Vegetarian option offered)

Pretzels, Nuremberg sausages, fried gherkins, French fries, quark, Obatzda cheese spread, and Bavarian sweet mustard

Desserts

Milchreis -g,c 6,50
mit Zimt, Zucker & Apfelmus

Schoko-Brownie - 6,50
a,g,c
mit Schoko-Soße,
Schlagsahne & Vanilleeis 6,50

Apfel Strudel -a,g,c
mit Vanille-Dessert-Soße,
Schlagsahne & Vanilleeis 6,50

kartoffelpuffer mit
Apfelmus -a
und Zimt-Zucker



Heißgetränke

Kaffee 2,90

Espresso 2,60

Milchkaffee 3,80

Cappuccino 3,30

Latte Macchiato 3,50

Heiße Schokolade 3,50
Mit Sahne

Minztee 3,80
Minze, Zitrone & Honig

Ingwertee 3,80
Ingwer, Zitrone & Honig

Eilles Tee 3,50

Organic Darjeeling Imperial Second
(Schwarzer Tee),
Asian Sun Leaf (grüner Tee),
Herbal Garden (Kräutertee),
Organic Natural Fruits (Früchtete)

Desserts

**Rice pudding -g,c
with cinnamon, sugar, and
applesauce** **6,50**

**Chocolate brownie -a,g,c
with chocolate sauce,
whipped cream, and
vanilla ice cream** **6,50**

**Apple Strudel - a, g, c
with vanilla dessert sauce,
whipped cream, and
vanilla ice cream** **6,50**

**potato pancakes with
applesauce -a
and cinnamon sugar**



Beverages served hot

Coffee **2,90**

Espresso **2,60**

latte **3,80**

Cappuccino **3,30**

Latté **3,50**

Hot cocoa **3,50**

With cream.

Minztee **3,80**

Mint, lemon, and honey

Ginger infusion **3,80**

Ginger, lemon, and honey

3,50

Yesterday's Tea

**Organic Darjeeling Imperial Second
(Black Tea), Asian Sun Leaf (Green
Tea), Herbal Garden (Herbal Tea),
Organic Natural Fruits (Fruit Tea)**

Zusatzstoffe / Allergene
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 koffeinhaltig
9 chininhaltig
10 mit Süßungsmittel

A glutenhaltig
B Krebstiere
C Eier/Eierzeugnisse
D Fisch / Fischerzeugnisse
E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
F Soja / Sojaerzeugnisse
G Milch / Milcherzeugnisse
H Schalenfrüchte
I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
J Senf / Senferzeugnisse
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid / Sulfide
M Lupine
N Weichtiere

Additives / Allergens

1 with dye

2 with preservative

3 with antioxidant properties

4 with flavor enhancer

5 sulfured

6 blacked out

7 with phosphate

8 contains caffeine.

9 containing quinine.

10 with sweetener

**A Gluten B Crustaceans C Eggs D Fish E Peanuts F Soy G Dairy H Tree nuts I Celery J
Mustard K Sesame L Sulphur dioxide M Lupin N Mollusks**