

Absinth

la Fée Verte



Absinth Gastro GmbH

Rottstraße 24
44793 Bochum
0234 6404859

www.absinth-bochum.de
frank@absinth-bochum.de

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag ab 18:00 Uhr
Sonntags geschlossen

Küchenzeiten:

19:00 – 22:00 Uhr

Folgt uns bei **Facebook und Instagram** unter „Absinth Bochum“



Gründung: 01.04.2001

Schön, dass ihr da seid!

Wir reservieren keine Plätze im Biergarten



Allergenkarte und Zusatzstoffagenda auf Anfrage beim Personal erhältlich

Nur Barzahlung











Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

**Aufgrund der COVID-19-Pandemie gelten bei uns immer
die aktuellen Regelungen der Landesregierung NRW**






Speisekarte

Küchenzeiten 19:00 - 22:00 Uhr / Vegan:  / Vegetarisch: 


Kleine Gerichte

Warmes Fladenbrot mit Aioli	3,20 €	
Warmes Fladenbrot mit Tomaten-Linsen-Creme	3,40 €	
Grüne Oliven	3,20 €	
Nachos mit Salsa	3,50 €	
Tomatensuppe. Dazu Fladenbrot	5,00 €	
Frittierte Kartoffelecken mit Aioli	4,30 €	
Frittierte Kartoffelecken mit Salsa	4,50 €	
Frittierte Kartoffelecken mit Tomaten-Linsen-Dip	4,50 €	
Gebackener Schafskäse mit getrockneten Tomaten und Oliven. Dazu Fladenbrot	5,80 €	
Frittierte Aubergine in Kräuterteig mit Salat. Dazu Fladenbrot mit Tomaten-Linsen-Dip	7,80 €	
Frittierte Calamares. Dazu Fladenbrot und Aioli	7,50 €	







Frische Salate (mit Vinaigrette)

Beilagensalat	3,50 €	
Gemischter Salat. Dazu Fladenbrot	6,50 €	
Salat mit gebratenen Champignons. Dazu Fladenbrot	7,50 €	
Salat mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven. Dazu Fladenbrot	9,00 €	
Salat mit Babyspinat, gegrillter Paprika, Schafskäse und Walnüssen. Dazu Fladenbrot	9,50 €	
Salat mit gebratener Putenbrust. Dazu Fladenbrot	9,50 €	




Burger

Absinth Burger mit rustikalem Bun. Dazu Pommes Frites.		
(180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, geröstete Zwiebel, Käse, BBQ, Pernod-Majo)	12,50 €	
Kidneybohnen Burger mit rustikalem Bun. Dazu Pommes Frites.		
(150g Bohnen-Haferflocken-Patty, Tomate, Gurke, Salat, geröstete Zwiebel, BBQ, Salsa)	12,50 €	

Hauptgerichte

Schweinefiletspitzen in grünem Pfefferrahm. Dazu Kartoffelecken und Salat	12,00 €	
Putengeschnetzeltes in Pernod-Champignonrahm. Dazu Kartoffelecken und Salat	12,00 €	
Schnitzel mit Champignon-Lauchrahm. Dazu Pommes Frites und Salat	13,50 €	
Bratkartoffeln mit Spiegeleiern, Speck und Zwiebeln. Dazu Salat	9,00 €	
Ziegenkäse auf Blattspinat mit Pesto und Kartoffelgratin. Dazu Salat	9,80 €	
Gnocchi in Weißwein-Basilikumrahm. Dazu Walnüsse	8,30 €	
Gnocchi in Champignon-Sherryrahm	7,80 €	
Gnocchi mit grünem Pesto und Parmesan	7,50 €	
Gnocchi in Tomatenkompott mit Basilikum und Parmesan	7,80 €	
Ricotta-Spinat-Tortellini mit Champignons in Spinatrahm	8,50 €	

Dessert

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern. Dazu Vanilleeis	6,00 €	
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern. Dazu Waldbeeren	6,00 €	
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern. Dazu Vanilleeis und Waldbeeren	7,00 €	

Bierkarte

Biere vom Fass *im Biergarten nur 0,4 l*

Jever	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
Warsteiner	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €

Alkoholfreie Biere

Erdinger frei	0,5 l	4,10 €
Jever Fun	0,33 l	2,80 €
Vitamalz	0,33 l	2,80 €

Flaschenbiere

Diebels Alt	0,33 l	2,90 €
Beck's	0,33 l	2,90 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,00 €
Estrella Damm	0,33 l	3,00 €
Grolsch	0,45 l	3,80 €
Leffe Blonde	0,33 l	4,00 €
Franziskaner naturtrüb	0,5 l	4,10 €
Franziskaner dunkel	0,5 l	4,10 €
Franziskaner kristall	0,5 l	4,10 €
Franziskaner Kellerbier	0,5 l	4,10 €

Mischbiere

Alster	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
Radler	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
Krefelder	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
Becks Lemon	0,33 l	2,90 €
Berliner Weiße rot	0,33 l	3,50 €
Berliner Weiße grün	0,33 l	3,50 €

Weinkarte

Alle Weine sind trockene Weine und auch als Weinschorle 0,2 l für 3,80 € erhältlich

Weiß

Gran Cardiel, Spanien 0,25 l 5,80 € 0,5 l 11,30 €

Rueda aus der Verjedo-Traube, kräftig, exotische Früchte, zurückhaltende Säure.

Azabache, Spanien 0,25 l 5,80 € 0,5 l 11,30 €

Rioja aus der Viura-Traube, üppiges Fruchtaroma, frisch, säurearm.

Vinho Verde, Portugal 0,25 l 5,80 € 0,5 l 11,30 €

Vinho Verde, moussierend, fruchtig, erfrischend, leicht.

Rot

Mecenas, Spanien 0,25 l 5,50 € 0,5 l 10,70 €

Cabernet Sauvignon-Merlot, fruchtig, würzig, kirschrote Farbe, Rioja-Familie.

Capo Soprano, Italien 0,25 l 5,80 € 0,5 l 11,30 €

Sizilianische Neor d'Avola-Traube, Aroma von Waldfrüchte, kräftig mit sanftem Nachklang.

Excess, Frankreich 0,25 l 5,80 € 0,5 l 11,30 €

Bordeaux Merlot, weicher und runder Geschmack mit dem Aroma aus dunklen Beeren.

Rosé

Castillo d'Olleria, Spanien 0,25 l 5,50 € 0,5 l 10,70 €

Bobal aus Valencia, leicht, frisch, fruchtig.

Erfrischungskarte

Softdrinks & Säfte

Mineralwasser	0,3 l	2,30 €
	0,4 l	2,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,40 €
Tonic Water	0,2 l	2,40 €
Ginger Ale	0,2 l	2,40 €
Afri Cola	0,2 l	2,80 €
Orangina	0,25 l	2,80 €
Bionade	0,33 l	3,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Kirschnektar	0,2 l	2,60 €
Bananensaft	0,2 l	2,60 €
Banane-Kirsch	0,2 l	2,60 €
Apfelschorle	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
Sprite/Coca Cola/		
Coca Cola light/Fanta	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €

Heißgetränke

Kaffeegetränke aus frisch gemahlene Bohnen

Espresso	1,80 €
Kaffee	2,10 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee	3,40 €
Tee im Beutel	1,80 €
(Schwarz/Grün/Minze/Kamille/Kräuter/Früchte)	

Spirituosenkarte

Schnäpse & Liköre

Campari	2 cl	2,20 €
Martini Bianco	5 cl	2,80 €
Pernod	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,20 €
Ramazotti	2 cl	2,20 €
Averna	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Likör 43	2 cl	2,20 €
Baileys	2 cl	2,20 €
Sambuca	2 cl	2,20 €
Schlehenlikör	2 cl	2,00 €
Berliner Luft	2 cl	2,00 €
Gin	2 cl	2,20 €
Wodka	2 cl	2,20 €
Bacardi	2 cl	2,20 €
Havana Club Rum	2 cl	2,20 €
Tequila weiß	2 cl	2,20 €
Korn	2 cl	2,00 €

Whiskey

Ballentines	2 cl	2,50 €
Jack Daniel's	2 cl	2,70 €
Jameson	2 cl	3,50 €

Longdrinks

0,2 l auf Basis von 4 cl Spirituose. Jeweils 5,60 €

Gin-Tonic
Gin-Sprite
Whiskey-Cola
Cuba Libre
Bacardi-Cola
Wodka-Soda
Wodka-Lemon
Wodka-Orange
Wodka-Kirsch
Campari-Soda
Campari-Orange
Likör 43 mit Milch
Likör 43 mit Orangensaft

Absinth Geschichte

In der Antike wurde die Wermutpflanze als Magentherapeutikum für medizinische Zwecke verwendet. Am Ende des 18. Jahrhunderts, dem Zeitalter des Rationalismus und des Fin-de-Siècle, gelang dem Wermut durch seine besondere Wirkung der Durchbruch zum modischen Anregungsmittel. Da das Kraut allerdings von Natur aus eher bitter und herb schmeckt, vermengte es ein unbekannter Destillateur in einem Kloster („Val de Travers“ – „Tal der grünen Fee“) mit Alkohol und süßenden Kräutern, wie Anis.

Henri Louis Pernod hörte von diesem neuen Getränk mit Lakritz ähnlichem Geschmack und veranlasste als Erster die industrielle Produktion. Er verkaufte erfolgreich in die französische Schweiz und nach Frankreich. Im späten 18. Jahrhundert wurde Absinth dann immer beliebter. Aufgrund von Misserfolgen bei der Weinernte blieben die beliebten alternativen Genussmittel aus und so wurde der Verkauf des Modegetränks zusätzlich gefördert. Im gleichen Maße wie die Weinpreise stiegen, fiel der Preis für Absinth und das Getränk wurde populär. Auch Künstler wie Van Gogh, Toulouse-Lautrec, Verlaine, Picasso und Baudelaire erfreuten sich an dem besonderen Tropfen. Einige der schönsten Kunstwerke Picassos („Blaue Periode“) und Van Goghs („Das Nachtcafé“) wurden von Absinth stark inspiriert. Das neue Getränk setzte zum Siegeszug durch Europa an!

Im Jahre 1905 erschoss der Schweizer Jean Lanfray seine Familie, nachdem er einige Flaschen Absinth (aber auch Wein, Crème de Menthe und Weinbrand) trank. Dieser sogenannte Absinthmord war der konkrete Anlass Absinth in fast allen europäischen Ländern zu verbieten. Es fielen Begrifflichkeiten wie Wahnsinn, Absinthepilepsie und Absinthblindheit. Heute weiß man, dass die Ursache die Verwendung von minderwertigem Alkohol während der Absinth Herstellung war.

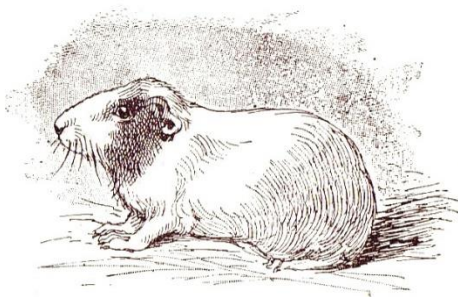


Fig. 3.



Fig. 4.



Fig. 6.

A famous series of illustrations from the book, based on the experiments of Dr. Laborde, showing a quinea pig succumbing to the effects of absinthe

Durch das Verbot wurde Absinth fast den Rauschdrogen gleichgesetzt. Wobei das Neurotoxin Thujon als Bestandteil der Wermutpflanze durchaus einen Drogencharakter haben kann (wie fast alle Arzneipflanzen). Von traditionellen Rezepten ausgehend, wurde die moderne Form des Absinths, unter Einhaltung der geltenden Lebensmittelordnung, erst im April 2000 vom Index genommen. Nach der Aromen Verordnung sind inzwischen maximal 35 mg Thujon pro Liter in Bitterspirituosen erlaubt. Die fünffache Menge war damals teilweise erhältlich.

Die nachfolgende soziale Ächtung der Absinthtrinker ist übrigens bis heute im Sprachgebrauch anzutreffen, wenn wir jemanden z.B. abfällig als „Wermutbruder“ bezeichnen. In einigen Ländern gelang es dem Absinth jedoch zu überleben. Herr Pernod veränderte die Rezeptur und das Produkt wurde weiter als Anisgetränk, allerdings ohne Wermut, verkauft. Viele dieser und artverwandter Nachfolgeprodukte sind noch heute im Umlauf – zum Beispiel Pastis, Anisette und auch Sambuca.

Absinthkarte

In der Regel serviert mit Wasser und Zuckerwürfel zum Anzünden. Je 2cl für 4,10 €

Ulex (70 % Alkoholgehalt, Deutschland)

Unser Klassiker mit intensivem Geschmack. Süß und zugleich bitter, aber auch würzig genug, um nicht zu gefällig zu wirken. Mit einer Papierhülle verpackt, für den Erhalt der natürlichen Farbe. Ein Echter Tipp.

Mata Hari (60 % Alkoholgehalt, Österreich)

Nach Originalrezeptur 1881 Wiener Schnapsmuseum. Hoher Wermutölanteil, ausgeklügelte Kräutermixtur, außergewöhnlich hohe Thujongehalt, kein Anis.

Fougerolles Libertine (72 % Alkoholgehalt, Frankreich)

Aus der Absinthmetropole „Destilliere Paul Devoille Fougerolles“. Zutaten wie kleiner Anis, Koriander, Melisse und Süßholz sorgen für rein natürliche Farbe. Ausgezeichnet als bester Newcomer 2008/2009.

Montmatre (65 % Alkoholgehalt, Österreich)

Erster traditionell destillierte und natürlich gefärbte, österreichische Premiumabsinth. Alt Wiener Spezialität mit wenig Anis, hohem Wermutanteil und ungewöhnlichem Geschmack aus Ysop und Fenchel.

Francois Guy (45 % Alkoholgehalt, Frankreich)

Einer der meistprämierten Absinths weltweit. Aufgrund guter Eigensüße und ausgewogenem, nahezu perfekten Geschmack wird er nur mit kühlem Wasser und ohne Zucker serviert.

Serpis (55 % Alkoholgehalt, Spanien)

Ständige Qualitätskontrollen, traditionell schonende Verarbeitung und sorgfältig ausgesuchte Grundstoffe sorgen für entspannende Wirkung. Der erfrischende Geschmack bietet sich für puren Verzehr auf Eis an.

Abyss (60 % Alkoholgehalt, Frankreich)

Zubereitung ohne Anis und dafür mit hohem Anteil von Wermut und Kräutern. Leicht und feinherb im Geschmack, mit erfrischender Note von Minze.

Hamlet Hardcore (69 % Alkoholgehalt, Schweiz)

Klassisch ausgewogener Anisgehalt und kaum spürbare Bitterness. Lieblicher Genuss durch die Ergänzung von dezenten Geschmacksaromen wie Vanille und Zimt.

Hapsburger (89,9 % Alkoholgehalt, Bulgarien)

Fällt nicht nur durch besonders hohen Alkoholgehalt auf, sondern überzeugt geschmacklich durch sein sanftes Anisette-Aroma und hohen Thujongehalt.

Die grüne Witwe (55 % Alkoholgehalt, Deutschland)

Von deutschem Destillateur-Meister nach uraltem Rezept aus Wermutkraut, Fenchel und Anis. Duftende Kräuternote und ungewöhnlich milde Bitternote erfordern nicht unbedingt die Zugabe von Zucker.

Gold Kristall (55 % Alkoholgehalt, Deutschland)

Opalisiert bei reichlich Anis besonders milchig-weiß. Vollständig naturbelassen, recht hoher Thujongehalt, frei von Zusatzstoffen und eine wahre Erfrischung.

Tunel Black (80 % Alkoholgehalt, Spanien)

Mallorcas bekannteste Destillerie „Tùnel“ mit Erfahrungen aus mittelalterlichen Klöstern. Durch die Zugabe von Waldbeeren wird das Getränk dunkel eingefärbt und erhält einen dezent fruchtigen Abgang.

Wie bereite ich meinen Absinth zu?

Wir reichen euch 2cl Absinth in einem Absinthglas, mit Absinthlöffel, einem Zuckerwürfel und Zündhölzern. Der Zuckerwürfel ist im Absinth getränkt, damit er sich mit der Flüssigkeit vollsaugen kann.

Dann legt ihr den Absinthlöffel und den Zuckerwürfel auf das Glas und zündet den Zucker an, bis er Blasen wirft und leicht karamellisiert.

Den Zucker taucht ihr in den Absinth und mischt das Getränk im Verhältnis 50:50 mit Wasser. Danach entscheidet euer Geschmack, ob ihr den Absinth mit etwas Wasser verdünnt oder zum Süßen den Zucker verrührt.

Schon gewusst? Bei Zugabe von Wasser reagieren die ätherischen Öle des Anis – das Getränk trübt seine Farbe ein und wirkt milchig.

Lasst es euch schmecken!



Im Grunde genommen ist der Absinth ein Magenmittel, aber ein bösartiges. Er ist wie ein verräterischer Freund, der unter dem grünen Mantel der Hoffnung versucht, einem die Augen auszukratzen und den Leib zu durchbohren.

Paul Verlaine

After the first glass you see things as you wish they were... After the second, you see things as they are not... Finally you see things as they really are... and this is the most horrible thing in the world

Oscar Wilde

Bier niemals – es braucht Absinth, um einen Mann wieder zu beleben.

Honoré Daumier