

VORAB & DAZWISCHEN

1. Brot mit Dip 6,90€

wahlweise Aioli 🥑, Tomatencreme 🍅 oder Tagesdip

2. Fladenbrot & Dreierlei 12,10€

hausgebacken mit Aioli 🥑, Tomatencreme 🍅 & Tagesdip

3. Vorspeisenteller 🥗 oder 🍷 16,90€

Kalamata-Oliven, gratinierter Ziegenkäse, Aioli, Tomaten- & Tagesdip, Kichererbsenbällchen & Brot
+ Datteln im Speckmantel & Parmaschinken 4,00€

6. Blue Fox Tapasplatte 20,90€

Aioli, zwei Gambas, Fleischbällchen in Tomaten-sauce, Manchego, Salami, grüne Oliven & Brot

7. Portugiesische Sardinen – Conservas 7,90€

alle Sardinen werden mit Brot serviert

5a - Bio Olivenöl & Bio rote Paprika

5b - Olivenöl & Tomatensauce

5c - würziges Olivenöl & Malagueta Chili

5d - Olivenöl & Zitrone

5e - Olivenöl

8. Garnelenspieß 9,80€

mit Aioli & Brot



KLASSIKER

10. Nachos 🥑 7,90€

mit Käse überbacken dazu Salsa & Sour Creme
loaded Nachos mit Käsesauce & Jalapeños + 2€

11. Chickenbites 12,20€

im Crunchmantel mit Dip nach Wahl

12. Blue Fox Currywurst 12,90€

mit fruchtig-scharfer Currysauce, dazu Pommes weiß

13. Wokpfanne 🍲 14,80€

Mie-Nudeln, Gemüse, Teriyakisauce, Frühlingslauch & Sesam
mit Knusperhähnchen + 5,10€

14. Pizzabrot 🍕 11,90€

mit Käse überbacken, Kräutern, Knoblauchöl & Dip nach Wahl

15. Mozzarella-Sticks 🍕 8,90€

6 Stück in knuspriger Hülle & mit geschmolzenem Kern,
dazu Preiselbeeren zum dippen

16. Gambaspfanne 16,90€

6 Stück in Knoblauchbutter & Kräutern gebraten, dazu Aioli & Brot



SALAT

20. Beilagensalat

5,90€

Blattsalat, Tomate, Gurke, Kerne & Dressing nach Wahl

21. großer gemischter Salat

13,50€

Blattsalat, Tomate, Gurke, Kerne, Pesto & Dressing nach Wahl, dazu Brot

Toppings:

+ Hirtenkäse 	4,10€
+ ausgebackenes Hähnchen	5,10€
+ Garnelenspieß	5,00€
+ Falafelbällchen (6 Stück) 	5,10€
+ Burrata 	4,90€
+ Gambas (3 Stück)	6,90€

Dressings: Balsamico  oder Honig-Senf 



SNACKS

Wenn die Küche kalt ist oder zwischendurch

Frikadelle

4,90€

kalt, mit Senf oder Ketchup & Brot

Schale Oliven

4,50€

dazu Brot

Pringles (40g)

3,90€

Original/Sweet Paprika/Sour Crème & Onion

Nic Nacs (35g)

3,00€

Nen paar Nüsse

2,50€

Ne Schüssel Nüsse

3,50€

Cockatilmix

2,50€

Mehr Cocktailmix

3,50€



MASHED BURGER

All unsere Burger kommen im veganen Burger Bun

60. Smashed Hamburger 11,90€

Rindfleischpatty, Gewürzgurke, Zwiebel, Ketchup, Mayo & Senf

61. Smashed Cheeseburger 12,90€

Rindfleischpatty, Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebel, Ketchup, Mayo & Senf

62. Veganer Smashed Cheeseburger  12,90€

BeeFree Burgerpatty, Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebel, Ketchup, Mayo & Senf

Make it

Double +4,50€

Triple +9,00€

Extra Fleischpatty: +4,50€

Alle Burger auch mit BeFree
Burgerpatty möglich.



CLASSIC TOPPING BURGER

All unsere Burger kommen im veganen Burger Bun

63. Chili-Cheeseburger 15,20€

Rindfleischpatty, Cheddar, Jalapeños, Zwiebel, Gewürzgurke, Salat, karamellisierte Zwiebel, Chili- & Joghurtsauce

64. BBQ-Cheeseburger 17,60€

Rindfleischpatty, Cheddar, Röstzwiebel, Bacon, Gewürzgurke, Zwiebel, Salat, karamellisierte Zwiebel, BBQ- & Burgersauce

65. Crunchy Chickenburger 16,40€

ausgebackenes Hähnchen, Gewürzgurke, Salat, Zwiebel, Burger- & Käsesauce

66. Pulled Chicken Burger 15,20€

Pulled Chicken, Röstzwiebel, Gewürzgurke, Salat, Zwiebel, Burger- & BBQ-Sauce

67. Blue Fox Burger 17,60€

Rindfleischpatty, Gorgonzola, Preiselbeeren, Zwiebel, Salat, karamellisierte Zwiebel & Burgersauce

68. Pestoburger  16,40€

BeeFree Burgerpatty, Tomatencreme, Oliven, Zwiebel, Gewürzgurke, Rucola, Pesto & Burgersauce

FRITTENECK

- | | |
|---|--------|
| 70. Pommes Spezial 🌱 | 11,90€ |
| <i>eine große Portion Pommes Frites mit dänischer Remoulade, Ketchup, Röstzwiebeln & Gewürzgurken</i> | |
| 71. Süßkartoffel Ziege 🌱 | 15,40€ |
| <i>eine große Portion Süßkartoffelpommes mit Ziegenkäse, Rucola, Honig, Pesto & Zwiebel</i> | |
| 72. Pulled Chicken Fritten | 14,90€ |
| <i>eine große Portion Pommes Frites mit Pulled Chicken, Röstzwiebeln, Joghurt- & BBQ-Sauce</i> | |
| 76. Pommes Frites 🌱 | 5,90€ |
| 77. Süßkartoffel Pommes 🌱 | 7,50€ |



DIPS & BEILAGEN

Dips:

Klassiker +1,50€

Mayo & Ketchup

Hausgemacht: +1,80€

Aioli, BBQ, Chili, Hausdip, Käsesauce & Sour Creme

Vegan: +1,50€

Mayo & Tomatendip

Beilagen:

Beilagen Pommes Frites +4,30€

gr. Pommes Frites +5,90€

Süßkartoffel Pommes +5,90€

Beilagensalat +5,90€

FLAMMKUCHEN

80. Elsässer 12,90€

belegt mit Kräutersauerrahm, Lauch, Zwiebeln, Käse, Schinkenwürfel

81. Garnele 15,90€

belegt mit Kräutersauerrahm, Lauch, Zwiebeln, Käse & mit Garnelen

82. Förster 13,90€

belegt mit Kräutersauerrahm, Lauch, Zwiebeln, Käse, Champignons, Pesto & Rucola

83. Ziegenkäse 14,30€

belegt mit Kräutersauerrahm, Lauch, Zwiebeln, Käse, Tomaten, Ziegenkäse & Rucola

84. Pulled Chicken 15,10€

belegt mit Kräutersauerrahm, Lauch, Zwiebeln, Käse, Pulled Chicken, Röstzwiebeln & BBQ-Sauce



PIZZA

Pizza ? Für uns kein Problem!

90. Margherita 11,90€

91. Schinken 13,90€

Kochschinken & Champignons

92. Salami 13,90€

Salami, Peperoni & Zwiebel

93. Thunfisch 13,90€

Thunfisch & Zwiebel

94. Blue Fox 15,10€

Thunfisch, Hirtenkäse, Oliven & Peperoni

95. Rucola Schinken 15,20€

Parmaschinken, Parmesan & Rucola

96. Rucola Veggie 14,30€

Parmesan, Rucola, Tomate & Pesto

97. Spinat-Feta 14,90€

Spinat, Hirtenkäse, Zwiebel & Knoblauch

98. Garten Eden 15,20€

Paprika, Zwiebel, Spinat, Tomate & Pilze

99. Napoli 15,20€

mit Sardellen, Kapern & Oliven

100. Hot Jonas 15,20€

mit italienischer Salami & Chili-Honig

101. Burrata 15,90€

Rucola, Pesto, Tomate & Burrata

102. Burgerpizza 15,90€

Rindfleisch, Zwiebel, Cheddar, Gewürzgurke & Bangersauce

103. Pizza Currywurst 15,90€

Rostbratwurst, Pommes, Currysauce & Mayonnaise

DESSERT

Warmer Brownie mit Vanilleeis	7,60€
Crème Brûlée	6,90€
Affogato al caffè <i>Vanilleeis mit Espresso</i>	5,90€
Dessertvariation <i>mix aus aktuellen Desserts</i>	14,90€
Kugel Vanilleeis	1,40€
Zitronensorbet	3,10€



KLEINE FÜCHSE

200. Kinderburger <i>Burgerpatty im Burgerbrötchen, Ketchup & Mayo</i>	8,00€
201. Kindercheeseburger <i>Burgerpatty mit Käse im Burgerbrötchen, mit Ketchup & Mayo</i>	8,50€
202. Kinderchickenbites <i>Hähnchen im Crunchmantel, mit Dip nach Wahl</i>	7,90€
203. Kinderpommes 	3,90€
204. Kinderpizza Margherita  <i>Tomatensauce & Käse</i>	9,50€
205. Kinderpizza Schinken <i>Tomatensauce, Schinken & Käse</i>	9,90€
206. Kinderpizza Salami <i>Tomatensauce, Salami & Käse</i>	9,90€
207. Kinderpizza Thunfisch <i>Tomatensauce, Thunfisch & Käse</i>	9,90€
208. Eisteller für kleine Füchse <i>Erdbeer- & Vanilleeis, dazu bunte Deko</i>	6,90€



BIERE

Vom Fass

	0,2l	0,3l	0,4l
König Pilsener	2,60€	3,70€	4,90€
TH. Zwickl Kellerbier	2,70€	3,80€	4,90€
Guinness	3,00€		5,80€
Altstadt Alt/Altschuss	2,70€	3,80€	4,90€
Altbierbowle		4,30€	5,40€
Abierol		4,80€	6,40€
<i>schmeckt wie ein Flieger, ist aber ein Bomber!</i>			

Flaschenbiere

König Pilsener alkoholfrei 0,33l 3,70€

Staropramen 0,33l 3,70€

Augustiner Hell 0,5l 4,90€

Hefeweizen

	0,3l	0,5l
Benediktiner Hefe	3,60€	5,80€
Benediktiner Dunkel		5,80€
Benediktiner alkoholfrei		5,80€
Bananenweizen etc	3,90€	6,10€



WEIN

Weiß trocken

Müller Thurgau (Pfalz)

Bender Buntsandstein Grauburgunder 2025 (Pfalz)

Rot trocken

San Marzano I Tratturi Primitivo Puglia IGT 2025

Rosé trocken

Tabernus Rosé 2025 (Pfalz)



	0,2l	0,5l	Flasche
Müller Thurgau (Pfalz)	4,50€	11,10€	1l 20,80€
Bender Buntsandstein Grauburgunder 2025 (Pfalz)	6,30€	15,20€	0,75l 21,90€

			Flasche
San Marzano I Tratturi Primitivo Puglia IGT 2025	5,70€	13,90€	0,75l 19,90€

			Flasche
Tabernus Rosé 2025 (Pfalz)	5,70€	13,90€	0,75l 19,90€

*Unser wechselnden Weine
findet Ihr auf unserer Wochenkarte!*

SPRITZ & CO

Spritzig

Cremant 0,1l	4,90€
Prosecco 0,1l	2,90€
Aperol Spritz	7,80€
Wild Berry Lillet	7,90€
Sarti Spritz	7,90€
Andalö Spritz	7,60€
Limoncello Spritz	7,90€
Campari Spritz	7,80€
Jägermeister Spritz <i>Prosecco & Jägermeister Orange</i>	7,50€
Himbeer Spritz <i>Prosecco & Amérie</i>	7,80€

Limosecco 0,2l 7,20€

*unsere hausgemachten Limos,
mit Prosecco*

Spritz als Royal mit Crémant? +2,50€

alkoholfrei

Limoncello Spritz 0,0% 7,90€
Freixenet, Bitter Lemon & Sasse Limoncello

Wermut Spritz 0,0% 7,90€
Freixenet, Sasse Wermut & Orange

Blue Fox Spritz 0,0% 7,90€
Freixenet, Ramazotti Arancia & O-Saft



GIN & TONIC

Gin Tonic Water +3,50€

Elephant 4,40€
Apfel/Wacholder/Kräuter/würzig-floral

Nolet's Gin 4,10€
Rose/Pfirsich/Himbeere/floral-fruchtig

The Botanist 3,50€
Wacholder/Zitrus/Kräuter/floral

Malfy Limone 3,40€
Zitrone/Wacholder/frisch/mediterran

Granit 3,50€
Wacholder/Zitrone/Kräuter/würzig

Tanqueray No. 10 3,50€
Grapefruit/Zitrus/Wacholder/Kamille

Skagerrak Nordic Gin 3,50€
Nordisch/Zitrus/maritime Noten/trocken

Tanqueray London Dry 3,30€

Bombay Sapphire 3,40€

2cl

5cl

9,10€

8,40€

7,20€

7,00€

7,20€

7,20€

7,20€

6,80€

7,10€



Thomas Henry Tonic Water
*Klassisch, frisch & deutlich herb –
mit klarer Chinin-Bitterkeit &
feiner Zitrusnote.*

Teutonic Premium Tonic Water
*Unser regionales Tonic aus Biele-
feld – etwas zurückhaltender &
eine schöne Alternative für alle,
die den Gin mehr im Vorder-
grund haben möchten.*

MIX IT

Moscow Mule 8,90€
5cl Absolut Wodka, Ginger Beer,
Limettensaft & Gurke

Dark & Stormy 8,90€
5cl Havana Club 7 Jahre, Ginger
Beer, Limettensaft & Zittrone

Negroni 9,40€
Tanqueray, Martini Rosso,
Campari & Orangenzeite

Paloma 9,40€
5cl Espolòn Tequila Blanco, Limetten-
saft & Thomas Henry Pink Grapefruit

Jojo`s Gin 8,90€
5cl Bombay Sapphire, Zittrone,
Holunder & Wasser

Campari O 7,90€
4cl Campari & Orangensaft

Pernod Soda 7,90€
4cl Pernod & Wasser



KURZE

2cl
Baileys 2,30€
Berliner Luft 1,50€
Jägermeister/Orange/Scharf 2,20€
Korn 1,50€
Linie Aquavit 2,60€
Malteser 2,60€
Mexikaner (hausgemacht) 1,50€
Molinari Sambuca 2,40€
Ouzo Pantelis 1,90€
Ouzo Pilavas 2,20€

2cl
Ramazotti 2,20€
Salmiakki (Lakritzlikör) 2,10€
Schröder 2,20€
Tequila Gold/Silver 2,20€
Tunel 2,20€
Vodka Absolut 2,60€
Zeus (Aaron Spezial) 2,20€



WHISKY & WHISKEY

	2cl		2cl
Bunnahabhain Stiùireadair	4,20€	Benriach The Smoky Twelve 12 J.	4,20€
<i>Sherry/Trockenfrüchte/Salzkekameil/ Nuss/ungetorft</i>		<i>Rauch/dunkle Schokolade/Orange/ brauner Zucker/Sherry & Marsala</i>	
Edradour Caledonia 12 J.	5,90€	Caol Ila - Un-Chillfiltered 10 J.	4,50€
<i>Oloroso-Sherry/Rosinen/Feigen/Honig/ würzige Eiche</i>		<i>Torfrauch/maritime Salzigkeit/Zitrus/ Frucht/würzige Eiche</i>	
Ardbeq Islay Single Malt 10 J.	4,20€	Ileach Tempranillo	5,60€
<i>Kräftiger Torfrauch/Zitrus/Salzlake/ Teer/Espresso</i>		<i>Kräftiger Torfrauch/Tempranillo-Fass/ rote Früchte/Karamell/Würze</i>	
Bowmore Bordeaux 14 J.	5,60€		
<i>Bordeaux-Finish/rote Früchte/Meersalz/ Gewürze/dunkle Schokolade</i>		Ballantines	3,40€
Smokehead Rum Rebel	4,30€	Tullamore Dew	3,70€
<i>Torfrauch/Rumfass/Ananas/ Banane/Karamell</i>		Jack Daniel's	3,80€
Highland Park 12 J.	4,20€	Jim Beam	3,40€
<i>Heidehonig/Orange/Gewürze/ Sherry/feiner Torfrauch</i>			



SASSE
FEINBRENNEREI

Feine Brände und fassgereifte Spezialitäten aus der Feinbrennerei Sasse aus dem Münsterland. Vom fruchtigen Obstbrand bis zum komplexen Lagerkorn – hier lohnt sich auch mal ein Glas abseits der üblichen Verdächtigen.

	2cl		2cl
Lagerkorn V.S.O.P. · 32 % vol.	2,50€	Himbeergeist · 40 % vol.	3,50€
<i>Vier Jahre fassgereift, mild & aus- gewogen mit Vanille, weißer Scho- kolade und feiner Malzigkeit.</i>		<i>Klar und intensiv mit frischer Himbeere & feinen Zitrusnoten.</i>	
Cigar Special · 40 % vol.	4,50€	Williams · 40 % vol.	3,50€
<i>Kräftiger, fünf Jahre gereifter Korn mit Noten von Malzbonbon, Kara- mell, Honig & einem Hauch Rauch.</i>		<i>Mild, weich & schön fruchtig mit reifer Williamsbirne..</i>	
Atlantik Finish · 40 % vol.	5,50€	Milde Marille · 40 % vol.	3,50€
<i>Sechs Jahre gereift, leicht torfig & rauchig mit Zitrus, dunkler Schoko- lade & einer feinen maritimen Note - Für alle, die sonst gern Whisky trinken.</i>		<i>Weicher Edelbrand mit feiner Ma- rillenfrucht & leicht floralen Noten.</i>	
		Kakao mit Nuss · 30 % vol.	2,50€
		<i>Kräftige Kakao- und Nussaromen - rund & aromatisch.</i>	



Sechser 35 % vol.	2,50€
<i>Milder Kräuterbitter nach west- fälischer Tradition, abgerundet mit einem Schuss Jamaika-Rum.</i>	

RUM & BRÄNDE

Rum

Botucal - Reserva Exclusiva
Venezolanischer Rum mit bis zu 12 Jahre gereiften Reserven. Herrlich weich & vollmundig mit Toffee, Orange, Vanille & f einen Holznoten.

Ron Zacapa Solera

Blend aus 6 bis 23 Jahre gereiften Rums aus Guatemala. Rund & komplex mit Karamell, Trockenfrüchten, Vanille & einer feinen Würze.

Plantation Grand Reserva

Barbados-Rum mit doppelter Fassreifung in der Karibik & Frankreich. Weich & leicht exotisch mit tropischer Frucht, Vanille & Kokos.

Havana Club Anejo 7 Anos

Sieben Jahre gereifter kubanischer Rum. Kräftig & aromatisch mit tropischer Frucht, Honig, Kakao, Gewürzen & einem Hauch kubanischem Tabak.

2cl

3,40€

3,90€

3,20€

3,40€

Brände

Prinz "alte" Obstbrände
Williams/Himbeere/ Marille/ Zwetschge/Haselnuss

Grappa

2cl

3,50€

2,80€



WASSER & SÄFTE

Wasser

	0,25l	0,75l		0,2l	0,3l	0,5l
Gerolsteiner Sprudel	2,80€	6,80€	Tafelwasser	2,00€	3,00€	4,90€
Gerolsteiner Medium		6,80€	Zitronenwasser	2,40€	3,60€	5,50€
Gerolsteiner Still	2,80€					

Säfte & Schorlen (NIEHOFF)

	0,2l	0,3l	0,5l
Apfel/Banane/Maracuja/Kirsch	2,70€	4,00€	6,70€
Als Schorle	2,60€	3,90€	5,80€

Lütt Landlust Schorlen

Birne/Holunderblüte/Rhababer/Johannisbeere 0,33l 3,80€



SOFT

Softdrinks

	0,2l	0,3l	0,5l
Coca Cola/Zero	2,60€	3,80€	5,60€
Sprite/Sinalco/Spezi	2,60€	3,80€	5,60€
Teutonic Tonic Water/Mule	3,50€		
Thomas Henry Tonic/Ginger Ale/ Bitter Lemon/Pink Grapefruit	3,50€		

Hausgemachte Limos

	0,4l
Holunder-Zitrone	5,90€
Waldmeister-Zitrone	5,90€



HEIßGETRÄNKE

Kaffee/decaf	2,90€
Milchkaffee	4,10€
Cappuccino	3,90€
Espresso	2,70€
Espresso Macchiato	3,50€
Tee, diverse Sorten	2,90€

