

Absinth

la Fée Verte



Absinth Gastro GmbH

**Rottstraße 24
44793 Bochum
0234 6404859**

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

Nur Barzahlung

**Neu! Winter-Öffnungszeiten
(01. November 2022 bis 31. März 2023)**

Dienstag – Donnerstag: 18:00 – 00:00 Uhr
Freitag & Samstag: 18:00 – 02:00 Uhr
Montag & Sonntag: geschlossen

Küchenzeiten:

Dienstag – Samstag: 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	3,90 €	
Warmes Fladenbrot mit Tomaten-Linsen-Dip	3,90 €	
Grüne Oliven	3,20 €	
Nachos mit Salsa	3,50 €	
Tomatensuppe. Dazu Fladenbrot	5,50 €	
Frittierte Kartoffelecken mit Aioli	4,90 €	
Frittierte Kartoffelecken mit Salsa	4,90 €	
Frittierte Kartoffelecken mit Tomaten-Linsen-Dip	4,90 €	
Gebackener Schafskäse mit getrockneten Tomaten und Oliven. Dazu Fladenbrot	6,50 €	
Frittierte Aubergine in Kräuterteig mit Salat. Dazu Fladenbrot mit Tomaten-Linsen-Dip	8,50 €	
Frittierte Calamares. Dazu Fladenbrot und Aioli	8,50 €	

Frische Salate (mit Vinaigrette)

Beilagensalat	3,50 €	
Gemischter Salat. Dazu Fladenbrot	7,00 €	
Salat mit gebratenen Champignons. Dazu Fladenbrot	8,00 €	
Salat mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Oliven. Dazu Fladenbrot	9,50 €	
Salat mit Babyspinat, gegrillter Paprika, Schafskäse und Walnüssen. Dazu Fladenbrot	10,00 €	
Salat mit gebratener Putenbrust. Dazu Fladenbrot	11,00 €	

Burger

Absinth Burger mit rustikalem Bun. Dazu Pommes Frites. (180g Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat, geröstete Zwiebel, Käse, BBQ, Pernod-Majo)	14,00 €	
Kidneybohnen Burger mit rustikalem Bun. Dazu Pommes Frites. (150g Bohnen-Haferflocken-Patty, Tomate, Gurke, Salat, geröstete Zwiebel, BBQ, Salsa)	14,00 €	

Hauptgerichte

Schweinefiletspitzen in grünem Pfefferrahm. Dazu Kartoffelecken und Salat	13,50 €	
Putengeschnetzeltes in Pernod-Champignonrahm. Dazu Kartoffelecken und Salat	13,50 €	
Schnitzel mit Champignon-Lauchrahm. Dazu Pommes Frites und Salat	15,00 €	
Bratkartoffeln mit Spiegeleiern, Speck und Zwiebeln. Dazu Salat	9,50 €	
Ziegenkäse auf Blattspinat mit Pestorahm und Gnocchi. Dazu Salat	11,80 €	
Gnocchi in Weißwein-Basilikumrahm. Dazu Walnüsse	9,00 €	
Gnocchi in Champignon-Sherryrahm	9,00 €	
Gnocchi mit grünem Pesto und Parmesan	8,00 €	
Gnocchi in Tomatenkompott mit Basilikum und Parmesan	8,50 €	
Ricotta-Spinat-Tortellini mit Champignons in Spinatrahm	9,50 €	

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	2,70 €
	0,4 l	4,30 €
Warsteiner	0,25 l	2,70 €
	0,4 l	4,30 €

Alkoholfreie Biere

Erdinger frei	0,5 l	4,30 €
Jever Fun	0,33 l	3,00 €
Vitamalz	0,33 l	3,00 €

Flaschenbiere

Diebels Alt	0,33l	3,30 €
Beck's	0,33 l	3,30 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,30 €
Estrella Damm	0,33 l	3,30 €
Grolsch	0,45 l	4,00 €
Leffe Blonde	0,33 l	4,50 €
Bayreuther hell	0,33 l	3,50 €
Franziskaner naturtrüb	0,5 l	4,30 €
Franziskaner dunkel	0,5 l	4,30 €
Franziskaner kristall	0,5 l	4,30 €

Mischbiere

Alster	0,25 l	2,70 €
Radler	0,25 l	2,70 €
Krefelder	0,25 l	2,70 €
Becks Lemon	0,33 l	3,30 €
Berliner Weiße rot	0,33 l	3,70 €
Berliner Weiße grün	0,33 l	3,70 €

Weinkarte

Alle Weine sind trocken und auch als Weinschorle 0,2 l für 4,00 € 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	2,50 €
	0,4 l	3,20 €
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 €
Banane-Kirsche	0,2 l	2,60 €
Bananensaft	0,2 l	2,60 €
Kirschschorle	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,60 €
Apfelschorle	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,80 €
Sprite/Cola/-light/Fanta	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,80 €

Heißgetränke

<i>Kaffeegeränke aus frisch gemahlenen Bohnen</i>	
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

Martini Bianco	5 cl	2,80 €
Pernod	2 cl	2,50 €
Havana Club Rum	2 cl	2,20 €
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 €
Wodka	2 cl	2,20 €
Tequila silver	2 cl	2,20 €
Schlehenlikör	2 cl	2,00 €
Korn	2 cl	2,00 €
Berliner Luft	2 cl	2,00 €

Longdrinks

<i>0,2 l auf Basis von 4 cl Spirituose. Jeweils 6,20 €</i>	
Gin - Tonic	
Gin - Sprite	
Whiskey - Cola	
Rum - Cola	
Cuba Libre	
Wodka - Soda	
Wodka - Lemon	
Wodka - Orange	
Wodka - Kirsch	
Campari - Soda	
Campari - Orange	
Likör 43 - Milch	
Likör 43 - Orangensaft	
Jägermeister - Fanta	
Ramazotti - Ginger Ale	

Whiskey

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

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 verkauftete 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.

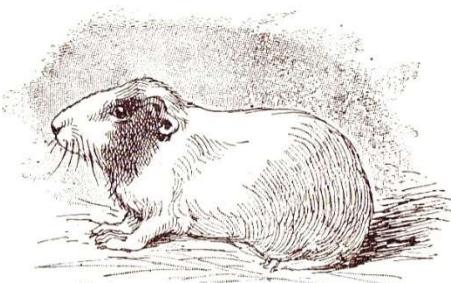


Fig. 2.



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

Serviert mit Wasser und Zuckerwürfel zum Anzünden. Auf Wunsch auch auf Eis möglich. Je 2cl für 4,50 €

Der Klassiker: Ulex (70 % Alkoholgehalt, Deutschland)

Unser Liebling 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.

Der Klassiker ohne Anis: Mata Hari (60 % Alkoholgehalt, Österreich)

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

Der Einsteiger: 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.

Der Herbe: Montmartre (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.

Der Leichte ohne Zucker: Francois Guy (45 % Alkoholgehalt, Frankreich)

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

Der Kräftige: Jacques Senaux (70 % Alkoholgehalt, Frankreich)

Mediterrane Kräuter und viel Anis. Ein kräftiger und würziger Absinth, der nicht mit zu viel Wasser verdünnt werden sollte und sich für Liebhaber auch für den puren Verzehr auf Eis eignet.

Der Mentholige: Abysse (60 % Alkoholgehalt, Frankreich)

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

Der Würzige: Hamlet Hardcore (69 % Alkoholgehalt, Schweiz)

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

Der Starke: Hapsburger (89,9 % Alkoholgehalt, Bulgarien)

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

Der Süße: 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.

Der Natürliche: Gold Kristall (55 % Alkoholgehalt, Deutschland)

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

Der Fruchtige: Tunel Black (80 % Alkoholgehalt, Spanien)

Malloras 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 verröhrt.

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