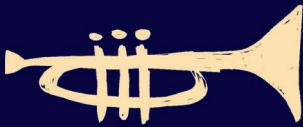


BLUE NOTE

Bar Bühne Lounge



Angelehnt an das legendäre Jazzlabel steht der Name

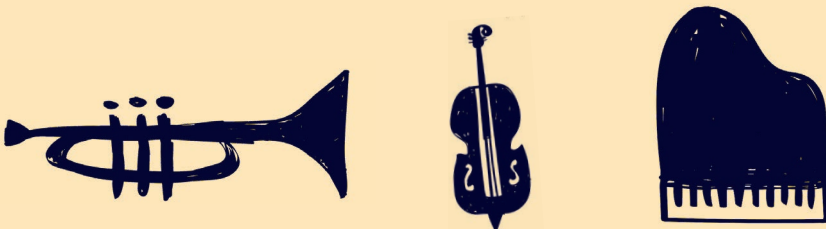
BLUE NOTE für das Programm:

KONZERTE: Regelmäßig bietet das Blue Note ein abwechslungsreiches, qualitätsbewusstes Musikprogramm aus Jazz, Blues, Tango und mehr. In Kooperation mit der Universität und dem Institut für Musik wird auch ein besonderer Wert auf die Nachwuchsförderung gelegt.

LESUNGEN: Die Zusammenarbeit mit den Buchhandlungen Wenner und zur Heide ermöglicht regelmäßige Lesungen im Blue Note. So machten diese Kooperationen bereits schöne Abende mit Wladimir Kaminer, Daniel Kehlmann, Felicitas Hoppe, Uwe Tellkamp, Saša Stanišić und vielen weiteren ausgezeichneten Autor*innen möglich.

FEIERN: Zweimal freitags im Monat heißt es Feiern im Blue Note. Die Motown Party ist eine feste Institution geworden, bei der regelmäßig wechselnde DJs das tanzfreudige Publikum in Stimmung versetzen.

KULTUR: Das ganze Programm bietet neben Konzerten, Lesungen und Partys auch Improvisationstheater, Diskussionsrunden wie das „Philosophische Café“, Stand Up Comedy, Theater, Kabarett u.v.m.



GETRÄNKE

WASSER



Medium 0,25l 2,90€ 0,75l 6,90€

Naturell 0,25l 2,90€ 0,75l 6,90€

SÄFTE & SCHORLEN

Niehoffs 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Apfel^{3,C} 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Maracuja^{3,8,C} 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Rhabarber^{3,C} 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Pur oder als Schorle möglich

SOFTDRINKS



Cola^{1,11,7,8} 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Cola Zero^{1,11,6,8} 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Fanta^{1,3} 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Sprite^{2,7} 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Mezzo Mix^{1,6,11} 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€



Holunder^{A3} 0,33l 3,90€

Zitrone^{A3} 0,33l 3,90€



Ginger Ale¹ 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Bitter Lemon^{3,10} 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

Tonic Water¹⁰ 0,2l 3,40€ 0,4l 4,90€

RED BULL^{1, 11} 0,25l 4,40€



KAFFEE

VON Kaffee Partner 

Tasse Kaffee³ 3,60€

Becher Kaffee³ 4,60€

Espresso³ 2,80€

Doppelter Espresso³ 3,60€

Espresso Macchiato^{3, G} 3,50€

Cappuccino^{3, G} 3,80€

Latte Macchiato^{3, G} 4,10€

Café au Lait 4,10€

**ALLE KAFFEES AUCH
ENTKOFFEINIERT ERHÄLTlich**

HEISSES

Heisse Zitrone³ 3,80€
mit Honig 4,00€

Frische Minze 4,40€

Heisse Schokolade^{G, F} 3,80€
mit Sahne 4,30€

Schock Mock^{3, G, F} 4,40€
Heiße Schokolade mit Espresso

mit Schuss + 2,10€
Baileys, Rum, Amaretto

TEE

je Tasse 3,60€

Assam

Charakteristischer Assam der Sommerpflückung: kräftig, malzig, würzig & hocharomatisch.

Classic Green

Klassischer Grüntee mit frischer, grasiger, leicht herber Note, gepaart mit dezenter Süße.

Pfefferminze

Ein bekömmlicher Kräutertee voller Frische durch den natürlichen Mentholgehalt.

Rooibos Vanilla

Süß-cremiges Vanillearoma unterstützt den vollmundigen Geschmack dieses südafrikanischen Kräutertees.

Sweet Ginger

Die angenehme Schärfe von Ingwer abgerundet mit einer süßen, fruchtigen Apfelnote.

Verbena

Ein ungewöhnlicher Kräutertee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen & feinem Zitronen-Geschmack.

BIERE



BIERE VOM FASS

VELTINS
Pilsener

Pils^{A3} 0,3l 3,90€
0,5l 5,90€

ERDINGER Weissbier^{A1,A3} 0,3l 3,90€
0,5l 5,90€



Landbier^{A3} 0,3l 3,90€
0,5l 5,90€

**Alster, Bi-Wa,
Krefelder**

0,3l 3,90€

FLASCHENBIERE & SPEZIALITÄTEN



Pils^{A3} 0,33l 3,90€



Altbier^{A3}

0,33l 3,90€



Green Lemon^{1,A3} 0,33l 3,90€

Altbier-Bowle^{3,A3}
mit Pfirsichen

0,4l 4,70€

VELTINS Alkoholfrei^{A3} 0,33l 3,90€

VELTINS Radler^{A3, C}
Alkoholfrei 0,33l 3,90€

ERDINGER Alkoholfrei^{A1, A3} 0,5l 5,90€



APERITIFS

APEROL SPRITZ^{1,10,L}

Bitterer, fruchtiger Orangenaperitif aus Italien.

Aufgefüllt mit Prosecco.

8,90€

AMÉRIE SPRITZ^{1,L}

Fruchtig, frischer Himbeer und Waldbeerlikör.

Aufgefüllt mit Prosecco und Mineralwasser.

8,90€

MARTINI BIANCO^{1,L}

5cl 4,90€

CAMPARI¹

5cl 4,90€

ALKOHOLFREI

WELLPAERO SPRITZ

Alkoholfreier Aperitif mit Minze, Zitrone,
Ingwer und Melisse. Aufgefüllt mit Mineralwasser.

7,50€

WEINE ROT

SPANIEN

GALCIBAR TINTO CRIANZA^{3,L}

D.O. Navarra | Bodega Vinos Galcibar
weich, würzige Spitzen, wenig Säure & Vanille Bouquet

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

DAVID MORENO CRIANZA^{3,L}

D.O. Rioja | Bodegas David Moreno, S.L.
seidig, würzig, ausgeglichen, lang anhaltender Abgang

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER^{3,L}

Pfalz | Weingut Braun
leichte Fruchtigkeit, feine Beerennuancen, präsente Würze & Holzaromatik des Holzfasses

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

MERLOT^{3,L}

QbA | Rheinhessen | Weingut Axel Schmitt
komplex, tiefgründig, voll Würze, Nuancen von Kirsche, Zimt & Vanille

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

FRANKREICH

NATURA SELON BERGERAC^{3,L}

Bergerac | Château de la Jaubertie
*aus biologischem Anbau
trockene Cuvée aus Cabernet, Sauvignon & Merlot, vollmundig & saftig*

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

ITALIEN

BARDOLINO^{3,L}

D.O.C. Venetien | Weingut Tinazzi
weicher Waldfruchtduft, sanft & harmonisch

0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

PRIMITIVO ACANTO^{3,L}

Apulien | Cantina Ionis
Kirsche & Pflaume, Anklänge von Mittelmeerkräutern, modern & fruchtbetont

0,2l 6,90€ | 0,75l 24,50€

WEINE WEISS

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER^{3,L}

QbA | Baden | Weingut Salwey
rassiges, feines Sortenbouquet, Blüten & Honig, Frische mit feinem Abgang
0,2l 6,50€ | 1l 29,50€

RIESLING^{3,L}

QbA | Pfalz | Weingut Ellermann- Spiegel
trocken, klassisch pfälzisch mit Pfirsich- & Zitronenaromen, unkompliziert & erfrischend
0,2l 6,90€ | 1l 31,50€

BIO BLANC DE NOIR^{3,L}

QbA | Rheinhessen | Weingut Axel Schmitt
aus biologischem Anbau
rote Trauben nach Weißweinverfahren gekeltert, sanfter rosa Farbschimmer, frisch & fruchtig
0,2l 6,90€ 0,75l 24,50€

BIO SAUVIGNON BLANC^{3,L}

QbA | Rheinhessen | Weingut Axel Schmitt
aus biologischem Anbau
Aromen grüner und gelber Früchte mit einem Hauch von Kräutern. Melodie im Glas, harmonisch & doch voller Spannung
0,2l 6,90€ | 0,75l 24,50€

PIN:OX^{3,L}

QbA | Pfalz | Weingut Bergdolt-Reif & Nett
Cuvée aus Weissburgunder, Auxerrois & Chardonnay, Noten von gelben Äpfeln & Quitte, dezent nussige Nuancen und feine zitrisch-kräutrige Anklänge
0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

ITALIEN

BIO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE^{3,L}

D.O.C. Venetien | Azienda Agricola Gorgo
weich, trocken, frisch, spritzig & harmonisch, Noten von Zitrusfrüchten & grünem Apfel
0,2l 6,50€ | 0,75l 22,90€

PORTUGAL

VINHO VERDE^{3,L}

Braga | Bodega Campelo
leicht, trocken & spritzig mit fruchtiger Zitrusnote, erfrischend & leicht moussierend
0,2l 6,50€ 0,75l 22,90€

ALLE WEISSWEINE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich

WEINE ROSÉ

DEUTSCHLAND

MANZ CUVÉE ROSÉ^{3,L}

Rheinhessen | Weingut Manz
trockene Cuvée aus Portugieser
& Dornfelder, frisch, fruchtig, Erdbeer-
& Himbeeraroma, feinmineralisch

0,2l 6,50€ | 1l 29,50€

SPANIEN

GALCIBAR ROSADO^{3,L}

D.O. Navarra | Bodegas Vinos Galcibar
fruchtig, trocken, himbeerrot, wenig Säure

0,2l 6,50€ 0,75l 22,90€

SCHAUMWEIN

CAVA JAUME SERRA³

D.O. Cava | Finca el Padruell | Penedes
Leichter, trockener Cava, frisch und
ausgewogen mit feiner Säure.

0,75l 24,50€

PROSECCO PICCOLO³

0,2l 5,90€





COCKTAILS

je 9,60€

ESPRESSO MARTINI³

Smirnoff Vodka,
Kaffeeликör, Espresso

CUBA LIBRE^{1,3}

Havana Club 3 años,
Cola, Limette

PORNSTAR MARTINI^{3,8,C}

Vanille Vodka, Maracujanektar,
Maracujalikör,
frischer Limettensaft
& Prosecco

PIÑA COLADA^{1,C,G,L}

Havana Club 3 años,
Myer's Rum, Ananassaft,
Kokos-Sirup, Sahne

WHISKEY SOUR^{3,8,C}

Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup

CAIPIRINHA^{1,9}

Pitú Cachaça, Limetten,
brauner Zucker

NEGRONI^{1,L,G}

Gin, Campari, Wermuth

SEX ON THE BEACH^{1,3,C}

Smirnoff Vodka, Apricot Brandy,
Kirschnektar, Orangen-, Ananas-
& Zitronensaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS je 8,60€ _____

IPANEMA^{1,9}

Limette, brauner Zucker,
Ginger Ale

COCONUT KISS^{2,3,C,G}

Orangen-, Ananassaft, Kirschnektar,
Sahne, Kokos-Sirup

SPRING FEVER^{1,2,C}

Ananas- & Orangensaft, Maracuja-
& Kirschnektar, Mangosirup,
Zitronensaft

LONGDRINKS

GIN TONIC¹⁰

GORDON'S DRY GIN 7,60€

BOMBAY SAPHIRE 8,60€

TANQUERAY 8,60€

TANQUERAY SEVILLA 8,60€

TANQUERAY NO. 10 8,60€

BULLDOG 8,60€

RUM & *Coca-Cola*^{1,11}

ab 7,60€

VODKA & RED BULL

SMIRNOFF RED LABEL

9,50€

CAMPARI & ORANGE^{1,3,C}

7,60€

VODKA & LEMON

SMIRNOFF RED LABEL 8,60€

WHISKEY & *Coca-Cola*^{1,11}

ab 8,60€

SPIRITUOSEN

RUM

BACARDI CARTA BLANCA 37,5% 2cl 3,50€

HAVANA CLUB 3 AÑOS 40% 3,80€

HAVANA CLUB 7 AÑOS 40% 4,20€

LIKÖRE 2cl je 3,80€

BAILEY'S CREAM LIKÖR 17 Vol.%

SAMBUCA 40 Vol.%

CUARENTA Y TRES 17 Vol.%

TEQUILA 2cl je 3,80€

JOSÉ CUERVO ESPECIAL SILVER 38 Vol.%

JOSÉ CUERVO ESPECIAL GOLD 38 Vol.%

BRANDY 2cl 3,80€

CARDENAL MENDOZA 42Vol. %



DIGESTIFS

2cl je 3,80€

GRAPPA PROSECCO³ 40 Vol. %

OUZO 12^L 38 Vol. %

LINIE AQUAVIT^L 41 Vol. %

SPEZIALITÄTEN DER FEINBRENNEREI SASSE AUS MÜNSTER

SASSE LAGERKORN 32 Vol. %

helle Aromen kombiniert mit einer
süß malzigen Stilistik

SASSE WILLIAMS EDELBRAND 40 Vol. %

Edler Birnenbrand aus vollreifen
Bodensee-Williamsbirnen

SASSE SECHSER 35 Vol. %

sanfter, milder Kräuterbitter

SASSE MILDE MARILLE EDELBRAND 40 Vol. %

WHISKY & CO

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

		2cl	4cl
ARBEG	10 Y	4,90€	8,80€
BUNNAHABHAIN	12 Y	4,90€	8,80€
Cragganmore	12 Y	4,90€	8,80€
Dalwhinnie	15 Y	4,40€	7,80€
Glenmorangie	10 Y	4,40€	7,80€
Highland Park	12 Y	4,40€	7,80€
Lagavulin	16 Y	6,40€	11,80€
Oban	14 Y	4,90€	8,80€
Talisker	10 Y	4,40€	7,80€
The Glendronach	12 Y	4,90€	8,80€

IRISH SINGLE MALT WHISKEY

BUSHMILLS	10 Y	3,90€	6,80€
------------------	------	-------	-------

TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIELS		3,40€	5,80€
---------------------	--	-------	-------

TAPAS **& VORSPEISEN**

 **SALZMANDELN**
4,20€

 **OLIVEN** ^{3,4,5}
Schwarz & Grün,
dazu Brot
5,90€

DATTELN
IM SPECKMANTEL
6 Stück
5,90€

 **BROT**
wahlweise mit
Aioli oder Kräuterquark
6,20€

 **PAN CON TOMATE**
geröstetes Brot, Tomate,
Knoblauch, Olivenöl
6,50€

 **GRATINIERTER
ZIEGENKÄSE**
aus dem Ofen mit Honig &
Walnüssen, dazu Brot
6,50€

 **HAUSGEMACHTE
TOMATENSUPPE**
dazu Brot
6,90€

PORTION SERRANO ^{2,3}
luftgetrockneter, spanischer
Schinken, dazu Brot
8,90€

 **PORTION KÄSE**
Zwei spanische Hartkäsesorten mit
Feigensauce, dazu Brot
9,50€

GARNELEN
in Sherry-Zitronensud, dazu Brot
9,90€

 **OFENFETA**
mit Oliven, Tomaten,
Paprika, dazu Brot
9,90€

 = vegan

 = vegetarisch

TAPAS & VORSPEISEN



BURRATA

mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln
& hausgemachtem Pesto, dazu Brot
9,90€

TAPAS-TELLER^{2,3}

Serrano, Spanischer Hartkäse,
Oliven, Garnelen,
Tomate-Mozzarella, marinierte
Paprika, marinierte Champignons,
Datteln im Speckmantel,
Salzmandeln, Aioli & Brot
🌿 Vegetarisch möglich!
17,90€

SALATE

BUNT



GEMISCHTER SALAT

verschiedene Blattsalate,
Cherrytomaten, Gurke, Paprika,
Möhren & Radieschen,
dazu Brot
11,90€



BEILAGENSALAT

verschiedene Blattsalate,
Cherrytomaten, Gurke, Paprika,
Möhren & Radieschen
6,90€

OPTIONAL MIT:

Hähnchenbruststreifen	5,-€
Garnelen	5,-€
Thunfisch	5,-€
Fetakäse	5,-€
Ziegenkäse & Walnüssen	5,-€

DRESSINGS:

VINAIGRETTE¹

HIMBEERVINAIGRETTE¹

ESSIG-ÖL¹



= vegetarisch

PIZZA



MARGHERITA

Tomatensauce, Käse

9,20€



FUNGI

Tomatensauce, Käse,
Champignons

10,90€

SALAMI^{1,2,3}

Tomatensauce, Käse, Salami

10,90€

PROSCIUTTO E FUNGI^{2,3,4,8}

Tomatensauce, Käse, Kochschinken,
Champignons

12,90€

NAPOLI

Tomatensauce, Käse,
Sardellen, Kapern

12,90€



VERDURE

Tomatensauce, Käse, Ofengemüse

13,50€

**ALLE PIZZEN AUCH IN KLEIN
ERHÄLTICH (1,50€ GÜNSTIGER)**

**ALLE PIZZEN ALTERNATIV AUCH
MIT VEGANEM KÄSE
ERHÄLTICH (+1,50€)**

1,2,3 DIAVOLO

Tomatensauce, Käse, Salami,
scharfe Peperoni, rote Zwiebeln
13,90€



BURRATA

Tomatensauce, Burrata, Rucola,
hausgemachtes Pesto,
Cherrytomaten
14,50€

2,3 GARBO

Tomatensauce, Käse,
Serranoschinken, Rucola, Parmesan
14,50€

GAMBERETTI

Tomatensauce, Käse, Garnelen,
Cherrytomaten, Knoblauchöl
14,50€

TONNO

Tomatensauce, Käse,
weißer Thunfisch, rote Zwiebeln
14,50€



= vegan

PASTA



AGLIO E OLIO

Tagliatelle, Olivenöl,
frische Kräuter, Knoblauch,
Parmesan

11,20€



CON BURRATA

Tagliatelle, Cherrytomaten,
getrocknete Tomaten, Zucchini,
hausgemachtes Pesto, Burrata

16,90€



GNOCCHI

Gorgonzolasauce,
Walnüsse, Trauben, Blattspinat

14,50€

CON SCAMPI

Tagliatelle, Tomatensauce,
Knoblauch, Cherrytomaten, Scampi,
& Parmesan

17,90€

SALMONE

Tagliatelle, Lachsfilet, Blattspinat
Gorgonzolasauce, Cherrytomaten,

18,90€

BURGER

RUCOLA

ca. 180g Rindfleischpatty, Rucola,
getrocknete Tomaten, Parmesan,
Tomaten, rote Zwiebeln,
Röstkartoffeln & Aioli

17,50€

GARBO

ca. 180g Rindfleischpatty, Salat,
Feta, gebratenes Gemüse,
Tomaten, rote Zwiebeln,
Röstkartoffeln & Aioli

17,50€

LACHS

Gebratener Lachs, Salat, Gurke, rote
Zwiebeln, Honig-Senf-Sauce, Tomaten,
Röstkartoffeln & Aioli

17,90€

CHICKEN CAPRESE

Gegrillte Hähnchenbrust, Salat,
Tomaten, Mozzarella, Pesto,
rote Zwiebeln,
Röstkartoffeln & Aioli

16,90€



HALLOUMI

gebratener Halloumi, Salat, gebratenes
Gemüse, Tomaten, rote Zwiebeln,
Röstkartoffeln & Aioli

16,90€



= vegetarisch

SPECIALS



OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark &
gemischtem Salat
9,90€

OFENKARTOFFEL

MIT HÄHNCHEN

mit Hähnchenbrustsreifen,
Kräuterquark,
& gemischtem Salat
14,90€

OFENKARTOFFEL

MIT GARNELEN

mit Garnelen,
Kräuterquark,
& gemischtem Salat
14,90€



GEMÜSE-TORTILLA

spanisches Kartoffel-Ei-Gericht
mit Salat & Kräuterquark

13,90€

HÄHNCHEN-TORTILLA

spanisches Kartoffel-Ei-Gericht
mit Salat & Kräuterquark

14,90€

HÄHNCHENBRUSTFILET

gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Salatgarnitur,
Röstkartoffeln & Aioli

15,90€

OFEN-LACHS

mit Knoblauch & Zitrone
auf Tomaten, Paprika,
Zwiebeln & Oliven,
dazu Brot

18,50€

RINDERHÜFTSTEAK

mit Knoblauch-Kräuteröl,
Salatgarnitur,
Röstkartoffeln & Aioli

23,90€





DESSERT

TARTUFO
MIT SCHOKOSAUCE
4,90€

TIRAMISU
5,90€

CRÈME BRÛLÉE
5,50€

**BITTE BEACHTEN SIE UNSER ZUSÄTZLICHES
SPEISEN- UND GETRÄNKEANGEBOT AUF
UNSERER SPECIAL-KARTE!**

ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmitteln,
4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwärzt, 6) mit Süßungsmittel,
7) enthält Phneylalalinquelle, 8) mit Phosphat, 9) gewachst,
10) chininhaltig, 11) erhöhter Koffeingehalt, 12) konserviert mit
Thiabendazol, 13) genetisch verändert
Ein Hinweisblatt zu Allergenen
erhalten Sie bei unserem Personal

ALLERGENE

A1) Glutene aus Weizen, A2) Glutene aus Roggen, A3) Glutene aus Gerste,
A4) Glutene aus Hafer, A5) Glutene aus Dinkel, A6) Glutene aus Karmut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch inkl. Milch-
zucker, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen,
L) Schwefeloxid/Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere

ES GIBT ETWAS ZU FEIERN?



DAS BLUE NOTE KANN GEMIETET WERDEN.

FÜR:

HOCHZEITEN

GEBURTSTAGE

BETRIEBSFESTE

WEIHNACHTSFEIERN

SEMINARE

KONFERENZEN



KONTAKT:

0541/6006511

gastro@cinema-arthouse.de

BLUE NOTE

IM CINEMA-ARTHOUSE

E.-M.- REMARQUE-RING 16 | 49076 OSNABRÜCK | 0541 - 600650

Veranstaltungstickets täglich ab 12.00 Uhr am Kinocounter erhältlich oder unter:

CINEMA-ARTHOUSE.DE