

TASTE TRIP

Ein Restaurant. Zwölf Länder im Jahr.

Jeden Monat nimmt Taste Trip Sie mit in ein neues Land:
neue Küche, neue Atmosphäre, neue Geschichten.
Warm, stilvoll und mitten in Bochum.

*Taste Trip ist kein klassisches Restaurant mit immer derselben Karte.
Es ist eine Einladung, die Welt am Tisch zu entdecken –
Monat für Monat, Land für Land.*

taste-trip.de
@taste_trip_bochum

TASTE TRIP

Speisekarte

Taste Plates

Brotkorb mit Dips 4,90/Pers.
selbstgemachtes Brot mit einem unserer selbstgemachten Dips

Knusprige Kartoffeln 5,40
mit selbstgemachter Aioli und Fleur de Sel

Rote Riesengarnele aus Argentinien 5,00
mit Chili und frischen Kräutern

Schafskäse in Filoteig 9,50
mit gerösteten Nüssen und Honig

Gegrilltes Gemüse *Vegan* 5,80
mit Kräuteröl

Käse im Brotlaib 10,90
geschmolzener Käse in unserem frischen Brot

Marinierte Oliven *Vegan* 5,60

Fruchtiger Ziegenkäse 9,90
eine zarte Kugel Ziegenkäse mit knusprigem Wrapröllchen und Mango-Chutney

Snacks

Wurst Bochum 10,90
Große Currywurst vom regionalen Bauern mit selbstgemachter Currysauce dazu Pommes & Mayo

Wurst Berlin *Vegan* 10,90
Vegane Currywurst mit selbstgemachter Currysauce dazu Pommes und BBQ-sauce

Hauptgänge

Burger New York  17,90

Salat, Tomate, rote Zwiebeln, Käse, unserer Trip-Sauce und Kartoffelecken

Wahlweise mit:

- selbstgemachtem Rinderpatty
- zarter Hähnchenbrust
- Veganes Patty *Vegan*

Lachs Bergen 22,90

auf gegrilltem Gemüse

Großer Salat Marrakesh 12,90

Pflücksalat, Romana, Datteltomaten, Gurke, Paprika, Radieschen, eingelegtem Gemüse und selbstgemachtem Himbeerdressing

optional mit:

- gebratenem Rumpsteak 22,90
- zarter Hähnchenbrust 19,90
- Garnelen im Tempura Teig 6,00
- Falafel *Vegan* 19,90

Pasta Bologna 15,90

Pasta mit einer klassischen und selbstgemachten Bolognese des Hauses

Wahlweise mit Parmesan +1,50

Schnitzel Wien 16,90

Schnitzel Wiener Art, knusprigen Bratkartoffeln & Zitrone

optional mit:

- Champignonrahm +3,00
- Spicy Hollandaise
- Paprikasoße

TASTE TRIP

Speisekarte · Reiseziel: Mexiko · bis 31.07.2026

Getränke

Paloma Tropical 9,50
Der mexikanische Cocktailklassiker mit Tequila, frischer Limette, Pink Grapefruit und einem Spritzer Soda.

Mango Lime Lemonade 5,90
Exotische Mango trifft auf frische Limette - unsere hausgemachte Limonade sorgt für tropische Erfrischung und echtes Urlaubsgefühl.

Jarritos Limette 4,90
Die Kult-Limonade aus Mexiko! Erfrischend spritzig mit intensivem Limettengeschmack und hergestellt mit Rohrzucker - eisgekühlt der perfekte Begleiter zu unseren mexikanischen Spezialitäten.

Mezcal San Cosme 5,40
Ein feiner Aperitif mit dezent rauchigem Charakter und weichen Agavennoten. Pur serviert.

Desperados 0,33l 3,90
Das weltweit erste Tequila-Flavoured Bier mit einer frischen Tequila-Note und feiner Zitrusfrische. Eisgekühlt der perfekte Start in einen mexikanischen Abend.

Speisen

CHEESY NACHOS COMPLETAMENTE 9,00
Hausgebackene Nachos mit Cheese-Sauce und Käse überbacken, dazu Guacamole.

Noch nicht genug auf den Nachos? Je 2,50
Wähle zusätzlich:
mit Espitas Red Hot Salsa
mit Chili con Carne
mit Mango-Avocado-Salsa
mit Cheese-Sauce

RED HOT CHILI POPPERS 7,90
Drei Jalapeños, mit Frischkäse gefüllt, dazu Chutney.

Nachos Alejandro für Mutige! 9,00
Drei extra scharfe Dips: Jalapeño, Serrano und Habanero - serviert mit Nachos.

Speisen

ENCHILADA VEGETARIANA 18,90
Zwei Weizentortillas, eingetaucht in hausgemachte Taco-Sauce, gefüllt mit Frischkäse-Avocado-Creme, Krautsalat, Paprika und Koriander. Überzogen mit hausgemachter Enchilada-Sauce und mit geriebenem Käse gratiniert.

"CHILI CON CARNE" 17,90
Mit Rind- und Schweinefleisch, Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Paprika und Jalapeños, dazu knusprige Tortilla-Röllchen mit Sour Cream.
auch Vegetarisch/Vegan möglich 

POLLO CON MOLE  19,90
Das klassische mexikanische Gericht mit Hähnchenkeule in samtiger Mole-Poblano-Sauce (Chili-Schokoladen-Sauce). und Nachos-Sesam-Panade, Banane, Koriander, Nüsse, Bohnencreme und Schnippelbohnen.

BURGER ILKERO CALIENTE 19,90
Ein saftiges Rindfleisch-Patty, verfeinert mit Jalapeños, Nachos, Avocado-Frischkäse-Creme, frischem Krautsalat, roten Zwiebeln, Römersalat, gegrillter Ananas, Trip-Sauce und würzigem Chester-Käse. Dazu gebratene Kartoffelecken.

Dessert

PLÁTANOS FRITOS 8,90
In Butter gebratene und sanft karamellisierte Bananen, serviert mit hausgemachtem Kokos-Sorbet, frischer Kokosnuss und Schokoladensauce.

TASTE TRIP

Getränkekarte

Entdecke die Welt im Glas

Hausgemachte Limonaden 0,4l

selbstgemacht & frisch

Ibiza Trip 5,90

Frische Limette · Minze

Marrakesh Trip 5,90

Orange · Maracuja · Mango · Minze

Miami Trip 5,90

Holunder · Limette · Minze · Soda

Barcelona Trip 5,90

Zitrone · Pink Grapefruit

Signature Drinks

Taste Trip No. 1 9,50

*Vodka · Maracuja · Limette · Vanille
Fruchtig, leicht & perfekt ausbalanciert*

Taste Trip No. 2 9,50

*Rum · Limette · Popcornsirup
Süß, leicht salzig & absolut besonders*

Taste Trip No. 3 9,50

*Gin · Zitrone · Rosmarin · Tonic
Frisch, herb & aromatisch*

Whisky Drinks

Tokyo Cola 9,90

*Japanischer Whisky · Cola · Eis
Sanft, leicht süßlich & elegant rauchig*

Aperitif & Cocktails

Aperol Spritz 7,40

*Aperol · Prosecco · Orange
Bitter, fruchtig & erfrischend*

Lillet Wild Berry 7,80

*Lillet · Wild Berry · Beeren
Leicht & fruchtig*

Sarti Spritz 7,80

Fruchtig · frisch · sommerlich

Mojito 9,50

*Rum · Limette · Minze · Soda
Frisch & klassisch*

Espresso Martini 9,50

*Vodka · Espresso · Kaffeelikör
Stark, kalt & intensiv*

Bier vom Fass

Moritz Fiege · Bochum

0,3l 0,5l

Pils 3,80 5,90

Radler 3,80 5,90

Helles 3,80 5,90

Zwickel 3,80 5,90

Flaschenbier

Moritz Fiege Frei 3,80

Moritz Fiege Radler alkoholfrei 3,80

Moritz Fiege Grapefruit 3,80

Moritz Fiege Bernstein 3,80

Schneiders Weiße 5,90

Schneiders Weiße alkoholfrei 5,90

Softdrinks

Coca Cola 0,2l 3,00

Coca Cola Zero 0,2l 3,00

Fanta 0,2l 3,00

Sprite 0,2l 3,00

Schweppes Tonic 0,2l 3,00

Ginger Ale 0,2l 3,00

Fiege Cola Mix 0,33l 3,80

Fiege Limonade 0,33l 3,80

Fuze Tea Zitrone o. Pfirsich 0,25l 3,80

Wasser 0,25l 0,7l

Still 3,00 5,90

Medium 3,00 5,90

Säfte & Schorlen

Orangensaft 0,2l 3,20

Apfelsaft 0,2l 3,20

Apfelschorle 0,33l 3,80

Rhabarberschorle 0,33l 3,80

Johannisbeerschorle 0,33l 3,80

Maracujaschorle 0,33l 3,80

TASTE TRIP

Getränkekarte

Heißgetränke

Kaffee	2,80
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,50
Heiße Schokolade	4,00
Tee	2,80

auch mit Hafermilch erhältlich (+0,50)

Sirup nach Wunsch (Haselnuss, Caramel oder Popcorn) (+1,50)

Shots 2cl

Jägermeister	2,90
Limoncello	3,40
Berliner Luft	2,90
Williams Birne	3,50
Sambuca	3,20
Martini	3,50

Longdrinks

Vodka Lemon	7,50
Rum Cola	7,50
Whisky Cola	8,70
Vodka Bull	8,50

Gin Tonic

Wähle deinen Gin:

Bombay Sapphire	4,50
Roku Gin	7,00
Knut Hansen	7,50

Wähle dein Tonic:

Schweppes	3,20
Thomas Henry	3,80

TASTE TRIP

Weinkarte

Weißwein

Grauburgunder (trocken)

Pfalz • Knöll & Vogel - Fruchtiger Weißwein mit Bouquet nach Aprikosen und Honig. Am Gaumen mild mit schmelziger Frucht.

0,2l 6,90 € 0,75l 24,90 €

Riesling (trocken)

Rheinhessen • Hoch-Kraft - Eleganter Geschmack nach Pfirsich, Apfel und Zitrone. Frisch, lebendig und mineralisch.

0,2l 6,70 € 0,75l 23,90 €

Garda DOC Bianco (trocken)

Garda • Cantina de Negrar - Frischer Trinkgenuss mit Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und weißen Blüten.

0,2l 6,90 € 0,75l 24,90 €

Sauvignon Blanc La Campagne (trocken)

Frankreich • Les Producteurs Réunis - Lebendiger Wein mit Zitrus- und Apfelnoten. Ideal zu Meeresfrüchten.

0,2l 6,90 € 0,75l 24,90 €

Lugana Villa Alda D'oro (trocken)

Lugana, Italien - Edler Lugana mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und mineralischen Noten.

0,75l 29,00 €

Roséwein

Spätburgunder rosé (halbtrocken)

Rheinhessen • Hoch-Kraft - Sommerlicher Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Brombeeren. Harmonische Balance aus Restsüße und Frische.

0,2l 6,70 € 0,75l 23,90 €

Cinsault La Campagne (trocken)

Pays d'Oc • Les Producteurs Réunis - Heller Rosé, fruchtbetont mit roten Beeren, frischem Geschmack und wenig Säure.

0,2l 6,70 € 0,75l 23,90 €

Rotwein

Cuvée rot (trocken)

Rheinhessen • Hoch-Kraft - Feine Aromen saftiger Brom- und Himbeeren, trockene, geschmeidige und harmonisch ausbalancierte Struktur.

0,2l 6,70 € 0,75l 23,90 €

Crianza Quinta Alegre Reserva (trocken)

Rioja • Pagos del Rey - Aromen reifer roter Früchte wie Kirschen und Pflaumen mit dezenten Gewürz- und Röstnoten.

0,2l 6,90 € 0,75l 24,90 €

Appassimento (trocken)

Apulien • Caseletti - Charakterstarker Genusswein mit dunkler Beerenkonfiture und Gewürz, weichen Tanninen und langem Abgang.

0,2l 6,90 € 0,75l 24,90 €

Chianti Castello di Meleto (trocken)

Toskana - Im Eichenfass gereifter Chianti Classico mit Aromen von Veilchen, Kirsche und Salbei. Weiche Tannine, aromatischer Abgang.

0,75l 35,00 €

Malbec (trocken)

San Juan • Bodegas Callia - Tiefrot und charaktervoll mit intensiven Aromen von Brombeeren und Pflaumen. Passt zu gegrilltem Fleisch.

0,2l 6,90 € 0,75l 24,90 €