



heimW
#loveitheimW



heimW

#loveitheimW

Alle Preise in dieser Speisekarte sind in Euro (€) angegeben und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

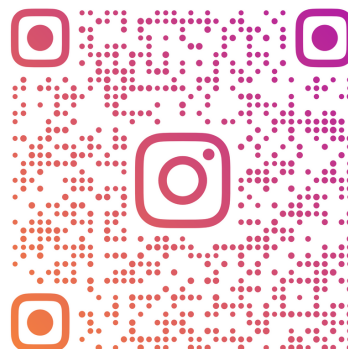
Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken können Sie auf Wunsch jederzeit einsehen. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an – wir stellen Ihnen gerne eine separate Karte mit den entsprechenden Angaben zur Verfügung.

Öffnungszeiten der Küche:

Mo-Do: 17-22 Uhr

Fr & Sa: 17-23 Uhr

Bleib auf dem Laufenden über
alle unsere spannenden Events
- folg uns jetzt auf Instagram!



HEIM_W

Vorspeisen

Fries

Pommes frites 7,00

Süßkartoffel Pommes 8,00

Trüffel Pommes 8,50
mit Parmesanschleier

Wähle Ketchup oder Majo dazu!

Black Tiger Garnele 9,50
4 Black Tiger Garnelen im Tempurateig
gebacken mit Sweet-Chili-Sauce

Frühlingsrollen 6,00
8 vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce

Wakame Seetangsalat 6,50
marinierter Seetang mit Sesam

Edamame 6,50
Sojabohnen mit Meersalz

Spicy Edamame 7,00
Sojabohnen mit hausgemachter scharfer Sauce

Dips

Ketchup, Majo, Sweet-Chili-Sauce 1,00

Sweet-Chili-Majo, Teriyaki-Sauce, Yuzu-Mango-Sauce, Wasabi-Majo 1,50

Trüffel-Majo, Trüffel-Teriyaki-Sauce, vegane Majo, vegane Sweet-Chili-Majo 2,00

Suppen

Miso Suppe	6,50
Sojapaste Tofu Frühlingszwiebel Wakame	
heimW's Currysuppe	8,50
heimW-Kokos-Curry gebratenes Gemüse	
Fishbowl	12,00
heimW-Kokos-Curry Thunfisch Lachs	

Feine Küche

Beef Carpaccio	14,50
rohes Rinderfilet Parmesan Rucola rote Zwiebel Crema di Balsamico Teriyaki-Sauce	
Tuna Tartar	16,00
pikant mariniertes Thunfisch Sashimi Tempura-Garnele Rucola Avocado Mango Sesam Yuzo-Mango-Sauce Teriyaki-Mango-Sauce	
Spicy Pepper	14,00
Paprikaschote pikantes Tunfisch Tartar Tempuramantel Crème fraîche Ponzu-Sauce	
Tuna Tataki	17,00
Thunfisch Sashimi Erbsenpüree Frühlingszwiebel Sesam Edamame Mango Yuzu-Mango-Sauce Teriyaki-Sauce	

Geheim-
tipp!

All I ever wanted to know about Tataki



Tataki bezeichnet eine Zubereitungsmethode von Thunfisch- oder Rinderfilet. Rundum scharf angebraten entwickelt sich ein Kontrast zwischen den Röstaromen der krossen Kruste und dem nahezu rohen Innenleben. Häufig wird der Thunfisch oder das Rinderfilet nach dem Braten mit Gewürzen wie grobem Pfeffer und / oder Sesam ummantelt.

Salate und Bowls

heimW Salat Hähnchenfilet mit Teriyaki-Sauce Blattsalat Babyspinat Zwiebel Champignon Paprika Gurke Mais Cherrytomate Sesam Bratkartoffel homemade Balsamico Dressing Du magst es Veggie? Dann tausche Hähnchen gegen Hirtenkäse, Avocado oder Tofu!	16,90
Ceasar Salat Hähnchen Romanasalat Cherrytomate Crouton Parmesan homemade Mandel-Knoblauch Dressing	15,90
Beef Salat Streifen vom Rinderfilet Blattsalat Babyspinat Paprika marinierte Zwiebel Cherrytomate Hirtenkäse Gurke homemade Balsamico Dressing	17,90
Tofu Veggie Bowl Tofu marinierte Zwiebel Edamame eingelegter Weißkohl Kokos-Ananas Frühlingszwiebel Avocado Rucola geröstete Cashewkerne Rote Beete Röstzwiebeln Sushireis Teriyaki-Sauce Ponzu-Sauce Rote Beete - Sesamdressing	14,90
Chicken Poke Bowl Tempura Hähnchen marinierte Zwiebel Edamame eingelegter Weißkohl Kokos-Ananas Frühlingszwiebel Avocado Rucola geröstete Cashewkerne Rote Beete Röstzwiebeln Sushireis Teriyaki-Sauce Ponzu-Sauce Sweet-Chili-Miso-Sauce	15,90
Lachs Poke Bowl Sashimi Lachs marinierte Zwiebel Edamame eingelegter Weißkohl Kokos-Ananas Frühlingszwiebel Avocado Rucola geröstete Cashewkerne Rote Beete Röstzwiebeln Sushireis Teriyaki-Sauce Ponzu-Sauce Rote Beete - Sesamdressing Sweet-Chili-Miso-Sauce	16,90
Tuna Poke Bowl Sashimi Thunfisch marinierte Zwiebel Edamame eingelegter Weißkohl Kokos-Ananas Frühlingszwiebel Avocado Rucola geröstete Cashewkerne Rote Beete Röstzwiebeln Sushireis Teriyaki-Sauce Ponzu-Sauce Rote Beete-Sesamdressing Sweet-Chili-Miso-Sauce	17,90

Burger

heimW Burger 15,90
180g homemade Beef Patty | Käse | Eisbergsalat
Gewürzgurke | Tomate | BBQ | homemade heimW-Sauce
geschmorte Zwiebel | Pommes frites

heimW Deluxe Burger 17,50
180g homemade Beef Patty | Mascarpone Creme | Rucola
Gorgonzola | geschmorte Birne in Thymian und weißem
Traubensaft | Balsamico Crème | geschmorte Zwiebel
Pommes frites

heimW Chicken Burger 15,90
Hähnchenfilet | Eisbergsalat | Gewürzgurke | Tomate | Käse
geschmorte Zwiebel | homemade heimW-Sauce
Pommes frites

Süßkartoffel Burger 15,90
homemade Süßkartoffel-Kichererbsen Patty | Tomate
Gewürzgurke | geschmorte Zwiebel | sweet-chili-Miso-Sauce
Pommes frites | vegane Majo als Dip

Bitte wähle zu deinen Fries Ketchup oder Majo!

Pimp your Burger!	
zusätzlich 180g homemade Beef Patty	+6,00
Süßkartoffelpommes statt Pommes frites	+1,00
Trüffel Fries statt Pommes frites	+2,50
extra Käse	+1,00

Currywurst

German Roll 10,90
Currywurst | hausgemachte heimW-Curry-Sauce |
Pommes frites

Sambal Roll 12,90
Currywurst | hausgemachte Sambal-Hollondaise-Sauce mit
Bambussprossen | Pommes frites

Bitte wähle zu deinen Fries Ketchup oder Majo!

heimW Curry	13,90
heimW Kokos-Curry gebratenes Gemüse Zitronengras Tofu Reis	
+ Hähnchen	15,90
+ Thunfisch und Lachs	17,90
Penne Pesto	12,90
Basilikum Nuss Olivenöl Parmesan Cherrytomate Penne	
+ Hähnchen	16,90
+ Lachssteak (160g)	18,90
Spicy Tempura Chicken Steak	18,90
Kimchi-Hähnchen in Tempura gebacken gebratenes Gemüse Sweet-Chili-Miso-Sauce Teriyaki-Sauce Sushireis	absolut lecker!
Maispoulade	20,90
Maispouladenbrust Togarashi-Pfeffer Champignon Parmesan Trüffel-Sahne-Sauce weiße Tagliatelle	
Lachssteak	25,00
160g Lachssteak Cherrytomate Rucola rote Zwiebel Sepia-Tagliatelle heimW-Curry	
Spicy Wok Beef	25,00
Streifen vom Rinderfilet Cherrytomate Keniabohne Frühlingszwiebel Kimchi-Marinade Sushireis	
Tunasteak	31,00
160g Thunfisch Sashimi medium-rare gegrillt Pak Choi Pimentos Yuzu-Mango-Sauce Sushireis	
Rinderfilet	32,00
180g Rinderfilet medium gegrillt Pilzvariation Frühlingszwiebel Cashew Erbsenpüree gebratenes Gemüse Teriyaki-Sauce Balsamico-Crème Togarashi-Pfeffer	

All I ever wanted to know about Curry



Das Wort Curry stammt vom tamilischen Wort "Kari" ab, das „Fleisch“ oder „Beilage zum Reis“ bedeutet. Während der britischen Kolonialzeit wurde der Begriff ins Englische übernommen. Die Portugiesen, die bereits vor den Briten in Indien Fuß gefasst hatten, benutzten das Wort caril, das aus Kannada karil entlehnt ist. Bei dem portugiesischen Chronisten Gaspar Correia kommt der Begriff caril bereits 1502 vor. Der englische Begriff carree ist erstmals 1682 belegt. Im 19. Jahrhundert bürgerte sich die Schreibweise curry ein. Ebenfalls im 19. Jahrhundert wurde das Wort in das Deutsche übernommen. Auch wenn das Wort Curry indische Ursprünge hat, waren es die Briten, die den Begriff in seiner heutigen Bedeutung prägten.

Sushi

Maki (je 6 Stück)

Sake Maki mit Lachs	5,50
Tekka Maki mit Tunfisch	6,00
Avocado Maki mit Avocado	4,50
Kappa Maki mit Gurke	4,00
Ebi Maki mit Garnele Frischkäse	6,00
Spargel Maki grüner Spargel Frischkäse Tempura-Teigmantel	5,00
<i>Makis mit extra Frischkäse</i>	0,50
gemischte Maki Platte 6 Sake 6 Tekka 3 Avocado 3 Kappa	14,50
vegetarische Maki Platte 6 Avocado 6 Kappa 3 Oshinko mit Frischkäse 3 Spargel mit Frischkäse	12,50

Nigiri (je 2 Stück)

Unagi mit gebratenem Aal Unagi-Sauce	5,50
Sake mit Lachs	5,00
Maguro mit Thunfisch	5,50
Ebi mit Garnele	5,00
Avocado mit Avocado	4,50
Nigiri Platte (10 Stück)	22,00

All I ever wanted to know about Maki



Maki: (übersetzt "gerollte Sushi") sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambusmatte (Makisu) von Hand gerollt - dabei kann das Algenblatt (Nori) sowohl außen (Hoso-Maki, Futo-Maki) als auch innen (Ura-Maki) sein. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch oder Gemüse.

Sushi

Inside-Out (je 8 Stück)

California Tuna	9,90
Thunfisch Avocado Sesam Kresse Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce	
California Salmon	9,50
Lachs Avocado Sesam Kresse Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce	
California Crab	9,00
Krebs Avocado Sesam Kresse Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce	
Cream Cheese Tuna	10,90
Thunfisch Frischkäse Frühlingszwiebel Gurke Sesam Kresse Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce	
Cream Cheese Salmon	10,50
Lachs Frischkäse Frühlingszwiebel Gurke Sesam Kresse Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce	
Cream Cheese Crab	10,00
Krebs Frischkäse Frühlingszwiebel Gurke Sesam Kresse Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce	
California Veggie	9,90
Tempura Spargel Frischkäse Frühlingszwiebel Avocado Sesam Kresse Yuzu-Mango-Sauce Teriyaki-Sauce	
California Vegan	10,50
Tempura Spargel veganer Frischkäse Frühlingszwiebel vegane Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce Avocado Sesam Kresse	
California heimW 1	9,90
Thunfisch Avocado Honig-Senf Sesam Kresse Teriyaki-Sauce	
California heimW 2	9,50
Lachs Avocado Honig-Senf Sesam Kresse Teriyaki-Sauce	

Sashimi

Sashimi vom Lachs (130g)	19,00
Sashimi vom Tunfisch (130g)	21,00
gemischte Sashimi Platte (150g)	23,00

Sushi

Upperclass Sushi (je 8 Stück)

Green Veggie Roll Tempura Spargel Paprika Frischkäse Oshinko Avocado Teriyaki-Sauce Sesam Kresse Wasabi-Majo	11,50
Super Veggie Roll Tempura Spargel Avocado Kokos-Ananas Frischkäse Frühlingszwiebel Yuzu-Mango-Sauce Teriyaki-Sauce Sesam Kresse	11,50
Crunchy Roll Tempura Krebs Avocado Frischkäse Frühlingszwiebel Panko Chili-Majo Teriyaki-Sauce Engelshaar	12,50
Tempura Scampi Roll Tempura Scampi Avocado Sweet-Chili-Majo Sesam- Sauce Teriyaki-Sauce Sesam Kresse	13,00
Crispy Salmon Roll Tempura Crab Frischkäse Avocado halb geflammter Lachs Teriyaki-Sauce Yuzu-Mango-Sauce Kresse Sesam	13,50
Tempura Spargel Tuna Roll Tempura Spargel halb geflammter Thunfisch Frühlingszwiebel Avocado Teriyaki-Sauce Wasabi-Majo Kresse Sesam	14,00
Tempura Scampi Tuna Roll Tempura Scampi Avocado halb geflammter Thunfisch Kresse Teriyaki-Sauce Wasabi-Majo	14,00
Spargel Lachs Roll Tempura Spargel halb geflammter Lachs Frischkäse Avocado Frühlingszwiebel Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce Kresse	13,50
Spicy Tuna Roll pikantes Thunfisch Tartar Gurke Avocado Kresse Teriyaki- Sauce Yuzu-Mango-Sauce	13,00
Chicken Teriyaki Roll Hähnchen Avocado Frühlingszwiebel Teriyaki-Sauce Sweet-Chili-Majo	12,00
Surf & Turf Roll halb geflammtes Rinderfilet Tempura-Garnele Avocado Crème Fraîche Trüffel-Teriyaki-Sauce Parmesan Ponzo- Sauce Togarashi Pfeffer	17,50

Sushi

Hot Sushi Rolls

(je 6 Stück gebacken in Tempura-Panko-Mantel)

Die Hot Sushi Rolls werden warm serviert. Der Fisch ist aber weiterhin roh.

Gebackene Sashimi 1	9,50
Sushireis Thunfisch Lachs Teriyaki-Sauce Sweet-Chili-Majo	
Gebackene Sashimi 2	10,00
Sushireis Thunfisch Lachs Krebs Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce	
Gebackene Sashimi 3	10,50
Sushireis Hähnchen Frischkäse Frühlingszwiebel Oshinko Avocado Teriyaki-Sauce Sweet-Chili-Majo	
Gebackene Sashimi 4	10,50
Sushireis Spargel Frischkäse Frühlingszwiebel Thunfisch Avocado Teriyaki-Sauce Wasabi-Majo	
Gebackene Sashimi 5	10,00
Sushireis Lachs Frischkäse Avocado Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce	
Gebackene Sashimi 6	10,50
Sushireis Thunfisch Frischkäse Avocado Sweet-Chili-Majo Teriyaki-Sauce	
Gebackene Sashimi 7	9,50
Sushireis Frischkäse Frühlingszwiebel Paprika Oshinko Avocado Yuzu-Mango-Sauce Teriyaki-Sauce	
Gebackene Sashimi 8	9,50
Sushireis Spargel Oshinko Frühlingszwiebel Frischkäse Avocado Yuzu-Mango-Sauce Teriyaki-Sauce	
Gebackene Sashimi 9	11,50
pikantes Thunfisch Tartar Avocado Frühlingszwiebel Paprika Mango Yuzu-Mango-Sauce Teriyaki-Sauce	

All I ever wanted to know about Hot Sushi Rolls



Hot Sushi Rolls - der Name ist Programm! Dieses Sushi servieren wir heiß. Dabei wird die Sushi-Rolle in Tempura-Teig gewälzt und frittiert. Ja, das hört sich abgefahren an - ist aber total lecker! Warum heißen unsere Hot Sushi Rolls gebackenes Sashimi? Sashimi beschreibt rohen Fisch. Obwohl unsere Hot Sushi Rolls frittiert und warm serviert werden, ist der Fisch dennoch roh. Dadurch entsteht unser gebackenes Sashimi.
#loveitheimW

Sushi

Bento Platten

heimW Platte 1 (26 Stück) 6x spicy Pepper 6x geb. Sashimi 4 8x Tempura Scampi Lachs Tuna 6x Avocado Maki	35,00
heimW Platte 2 (26 Stück) 10x gebackenes Sashimi 7 8x Tempura Spargel Tuna Lachs 3x Sake Maki 3x Tekka Maki 2x Ebi Nigiri	35,00
Veggie Platte (30 Stück) 8x California Veggie 10x geb. Sashimi 7 6x Avocado Maki 6x Kappa Maki	30,00
Lachs Platte (21 Stück) 4x Spargel-Lachs-Roll 4x Scampi-Lachs-Roll 2x Sake Nigiri 6x Sake Maki 5 Scheiben Sashimi vom Lachs	32,00
Tuna Platte (21 Stück) 4x Scampi Tuna Roll 4x Spargel Tuna Roll 2x Maguro Nigiri 6x Tekka Maki 5 Scheiben Sashimi vom Thunfisch	34,00
California Platte (26 Stück) 4x Scampi Roll 4x California Tuna 4x California Salmon 4x California Crab 3x Sake Maki 3x Tekka Maki Ebi Nigiri Sake Nigiri Maguro Nigiri Unagi Nigiri	31,00
Heiße Platte (35 Stück) 8x Scampi Tuna Roll 12x geb. Sashimi 1 6x geb. Sashimi 5 6x Ebi Maki 3x Tempura Black Tiger Garnele	48,00
Platte für 2 (44 Stück) 8x Crispy Salmon Tuna Roll 10x geb. Sashimi 2 4x Cream Cheese Salmon 4x California Tuna Roll 6x Avocado Maki 6x Sake Maki 2x Sake Nigiri 2x Unagi Nigiri 2x Maguro Nigiri	58,00

Alle Platten werden passend mit unseren hausgemachten Saucen
serviert: Teriyaki-Sauce | Yuzu-Mango-Sauce | Sweet-Chili-Majo |
Wasabi-Majo | Ponzu-Sauce | Sesam-Sauce

Dessert

Crema Fritta

gebackene Vanillecreme | Beerenragout | Puderzucker 9,00

Käse Platte

wechselnde Käseauswahl mit Oliven, Weintrauben und Feigensenf 18,00

Ice Cream

1 Kugel

Vanilleeis 3,00

Pistazieneis 3,00

Schokoladeneis 3,00

Kuchen

heimW's Cheesecake  5,50

heimW's Carrotcake 5,50

weiteres Kuchenangebot an unserer Cake-Station!

Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,10
Café Crème	3,20
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,90
Café au Lait	3,90
Espresso Macchiato	3,20
Chai Tea Latte	3,80
Heiße Schokolade (mit Sahne)	4,50
Schokochino (Heiße Schokolade mit 1 Shot Espresso)	4,90
Hot Ginger Mit Ingwersirup, Ingwer, Zitronensaft, Rosmarin und Minze	5,50

Geheim-
tipp!

Pimp your Drink!

Alle Kaffeespezialitäten auch gerne koffeinfrei!

Milch: Soja, Hafer, laktosefrei +0,50

Sirup : Karamell, Vanille, Haselnuss,
Mandel, Kokos, weiße Schokolade +0,50

Mit Schuss: Bailey's , Amaretto, Rum +1,50



It's Zieh-Time!

Alle Keo-Tee-Spezialitäten

3,90€

Darjeeling ⌚ 3-5 min

Zart blumiger schwarzer Hochlandtee

In den hochgelegenen Teegärten vor dem Himalayagebirge wachsen die feingliedrigen Blätter für diesen zart-blumigen Keo. In der Tasse präsentieren sie ihren feinen und eleganten Geschmack.

Earl Grey ⌚ 3-5 min

Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma

Der Legende nach kamen Bergamotte-Öl und Tee bei einer stürmischen Schiffsüberfahrt zufällig zusammen was einem gewissen Earl Grey ausgesprochen gut gefiel.

Weißer Tee ⌚ 2-4 min

Aromatisierter weißer Tee mit Gewürzen und Früchten

Ihren Namen verdankt diese besondere Spezialität dem weißen, seidenartigen Flaum, der die jungen Teeknospen umschließt. In diesem Keo klingen durch gerösteten Reis und rosa Pfeffer würzig asiatische Noten mit.

Grüner Tee ⌚ 2-3 min

Herb-frischer grüner Tee aus China

Wie ein warmer Sommerregen in den saftig-grünen Hochlandebenen Chinas: So lässt sich der Geschmack von diesem zarten Keo erleben. Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.

Rooibusch Karamell ⌚ 5-8 min

mit extra viel Karamellgeschmack

Ein tiefes Leuchten, duftende Wärme, zarte Würze, süße Erinnerung: Das beschreibt diesen intensiven Keo mit seinem warmherzigen Karamell-Charakter – der Gaumenschmeichler unter den Keo Tees.

Kamille ⌚ 5-8 min

Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee

In diesem Keo entwickelt die Kamille ihren angenehm milden Geschmack und ihre wohltuende Wirkung.

Pfefferminze ⌚ 5-8 min

Wohltuender, frischer Kräutertee

Dieser erfrischende Keo begeistert als heißer Klassiker oder auch als Eistee-Variation. Mit kühler Leichtigkeit wird die Pfefferminze stets zum herrlichen Getränk mit belebender Wirkung.

Polarnacht ⌚ 5-8 min

Frischer Kräutertee mit Lemongras-Pfefferminze

Erfrischend wie klirrendes Eis und doch wärmend wie eine kuschlige Decke ist dieser Keo. Kühlende Pfefferminze und die Zitrusnoten vom Lemongras bringen ein Leuchten in die Tasse und sorgen für einen herrlichen Geschmack.

Moringa ⌚ 5-8 min

Kräutertee mit Granatapfel

Die zarten Blätter dieses Keos stammen vom „Wunderbaum“ Moringa Oleifera, dem vitalisierende und heilende Kräfte zugeschrieben werden. Die Frische der Blätter und fruchtige Aromen machen diesen Tee einfach wunderbar.

Waldbeere ⌚ 5-8 min

Früchtetee mit Beerengeschmack

Dieser Keo hat die saftigsten Früchte vom Waldspaziergang mitgebracht: Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle großen und kleinen Beerenfreunde.

Softdrinks

St. Fachinger medium naturell	0,25l/0,75l	3,70 / 7,90
Coca Cola light zero	0,2l/ 0,4l	3,70 / 4,90
Fanta Sprite Spezi	0,2l/0,4l	3,70 / 4,90
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l/0,4l	3,70 / 4,90
Wild Berry White Peach Ginger Beer		
Tonic Water Granatapfel		
Red Bull Sugar Free Yellow Blue	0,25l	4,90
White Purple Red		
Soda Libre The Basil	0,33l	4,90
Vitamalz	0,33l	4,50
Crodino auf Eis	0,1l	4,50
Thomas Henry Tonic Dry Tonic	0,2l	4,50
Botanical Tonic Mystic Mango Pink		
Grapfruit		



Säfte

Ananassaft, Apfelsaft (trüb)	0,2l / 0,4l	3,90 / 5,50
Bananennektar, Birnennektar		
Cranberrynektar, Kirschnektar (trüb)		
Mangonektar, Maracujanektar		
Orangensaft, Rhabarbernektar (trüb)		
KiBa		
Saftschorlen	0,2l / 0,4l	3,70 / 5,20
dein Lieblingssaft gemixt mit Soda!		

Gute Laune Limonade

homemade

(laut oder leise)

Ginger Cooler	0,3l	5,90
Ingwersirup, Ingwer, Zitrone, Minze, Soda		
Strawberry Love	0,3l	5,90
Erdbeersirup, Lime, Zitrone, Soda		
Maracuja Dream	0,3l	5,90
Maracujasirup, Lime, Zitrone, Soda		
Lemon Fresh	0,3l	5,90
Lime, Zitrone, Zuckersirup, Soda		
Sweet Basil	0,3l	5,90
Basilikumsirup, Lime, Zitrone, Soda		
Raspberry Kiss	0,3l	5,90
Himbeersirup, Lime, Zitrone, Soda		
Watermelon Sling	0,3l	5,90
Wassermelonensirup, Lime, Zitrone, Soda		
Elderflower Paradise	0,3l	5,90
Holunderblütensirup, Lime, Zitrone, Soda		
Cucumber-Mint	0,3l	5,90
Gurkensirup, Lime, Zitrone, Gurke, Minze, Soda		

Fassbier

Gilde Ratskeller typisch hannoversch und kühl vom Fass	0,3l 0,5l	3,90 5,70
Gilde Radler naturtrüb typisch hannoversch und erfrischend lecker	0,3l 0,5l	3,90 5,70
Oberbräu Lager hell Das süffig-milde untergärige Helle aus Bayern	0,3l 0,5l	4,20 6,00
König Ludwig Weizen Schloßbrauerei Kaltenberg, malzig-spritzig	0,3l 0,5l	4,20 6,00

Flaschenbier

Estrella Galicia	0,2l	3,20
Warsteiner Pils	0,25l	3,50
Warsteiner herb alkoholfrei	0,33l	4,00
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33l	4,00
König Ludwig Weizen kristall	0,5l	6,00
König Ludwig Weizen dunkel	0,5l	6,00
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5l	6,00

All I ever wanted to know about Bier



Wann wurde das Bier erfunden? Das wissen selbst Historiker nicht auf den Tag und das Jahr genau, allerdings sind sich die Geschichtsexperten sicher, dass die alten Ägypter eine Urform des Bieres hergestellt haben, in dem sie Brot in Wasser vergären ließen. Dann erst finden sich wieder weitere Hinweise bei den Römern, die das Bier Cervisia nannten (nach der Göttin der Feldfrüchte: Ceres). Und auch die Kelten kannten bereits frühe Formen des heutigen Biers unter dem Na-men Korma. Die Klosterbrauereien waren es dann aber, welche versucht haben eine gewisse Ordnung in die Braukunst zu bringen, in dem sie den „geregelten Braubetrieb“ eingeführt haben.

Weißwein

Schäferstündchen	0,2l	7,90
Weingut Joh. Bapt. Schäfer / Nahe trocken 12 %	0,75l	28,00
Herrlicher Duft von reifen Südfrüchten und feinherber Grapefruit Der Cuvée aus Silvaner, Scheurebe und Riesling macht Lust auf den nächsten Schluck		
Grauburgunder	0,2l	7,50
Weingut Königschaffhausen / Baden trocken 12,5 %	1,0l	34,00
Der Wein präsentiert sich fruchtig, saftig und frisch		
Enk Riesling	0,2l	7,90
Weingut Steffen Enk / Nahe trocken 12,5 %	1,0l	37,00
Ein Hauch von Pfirsich und Aprikose, tolle Mineralik, saftig würzig am Gaumen, delikat und komplex		
Chardonnay	0,2l	7,00
Caves Lineran / Frankreich trocken 13,5 %	1,0l	31,00
Leuchtend goldgelbe Farbe und ein feiner Duft nach Ananas und weißem Pfirsich. Am Gaumen zeigt er viel Fülle		
Grillo Andrero	0,2l	7,90
Catina Alibriana / Sizilien trocken 13 %	0,75l	28,00
Herrlicher Duft nach Pfirsich, Nektarinen und Limone Im Geschmack herzhaft und lebendig Dieser Grillo besitzt eine schöne Saftigkeit.		
4 Jahreszeiten	0,2l	7,90
Weingut Steffen Enk / Nahe feinherb 11,5 %	0,75l	28,00
Intensiv duftend viel Exotik nach Honigmelone und Grapefruit Sommerlich frisch und unglaublich saftig am Gaumen Sauvignon Blanc, Riesling und Grauburgunder		

Weißweinschorle (Chardonnay)	0,35l	7,20
in der legendären heimW-Größe!		
aus Steffen Enk Riesling	0,35l	8,10
in der legendären heimW-Größe!		
aus Grauburgunder	0,35l	7,70
in der legendären heimW-Größe!		
aus 4 Jahreszeiten Rose	0,35l	9,00
in der legendären heimW-Größe!		

Roséwein

heimW 4 Jahreszeiten Rosé	0,2l	7,90
Weingut Steffen Enk Nahe trocken 13 %	0,75l	29,00
Dieser zart Lachsfarbene Rosé hat eine brillante Frucht und erinnert an reife Himbeeren. Er ist weich und lang im Abgang.		

Rotwein

Primitivo Infinity

Cantine San Giorgio | Italien

trocken | 14 %

0,2l

7,90

0,7l

28,00

Im Bukett zeigt er intensive Fruchtnoten von Sauerkirsche
Am Gaumen zeigen sich leicht süßliche Tannine und eine
Vanillenote. Dezentente Holznote.

Aromo Cabernet Sauvignon

Maule Valley | Chile

trocken | 13,5 %

0,2l

7,90

0,7l

28,00

Trocken, Rubinrot, Aromen von Brombeeren, gut eingebunde
Tannine, elegantes Frucht-Säure Spiel, komplex
8 Monate Barrique

Schaumwein

Von Buhl Secco Bone dry

Reichsrat von Buhl / Pfalz

trocken | 12 %

0,75l

32,00

in der Stilvollen weißen Flasche mit Naturkorken

Secco weiß: fruchtig und aromatische Rebsorten verschiedener Lagen der Pfalz

Secco rosé: feine Beerenfrucht aus aromatischem Spätburgunder

heimW Sekt

Cabinet Sekt trocken

trocken | 11 %

0,1l

4,50

0,75l

26,00

Helle Farbe und ein feiner Duft nach Pfirsich und Apfel
zeichnen diesen Jahrgangssekt aus. Im Mund spürst du die feine
Perlage, die den Jahrgangssekt elegant unterstreicht.

heimW Sekt rosé

Pinot Rose Sekt Brut

trocken | 12 %

0,1l

4,80

0,75l

27,00

Die feine Perlage, ein fruchtiger Duft, der körperreiche, frische
Geschmack

Sekt auf Eis

heimW Cabinet Jahrgangssekt trifft auf Eiswürfel.

0,2l

7,90

Chandon Garden Spritz

0,75l

54,00

Die Kombination aus außergewöhnlichem Schaumwein mit
Bitterlikör aus natürlichem Orangenextrakt, erlesenen Kräutern
& Gewürzen macht Chandon Garden Spritz einzigartig.

Champagner

Lanson

0,75l

99,00

Moet Chandon Brut Imperial

0,75l

109,00

Moet Chandon Ice Imperial

0,75l

129,00

1,5l

279,00

Moet Chandon Ice Rosé Imperial

0,75l

139,00

1,5l

289,00

Ruinart Rosé

0,75l

155,00

1,5l

319,00

Aperitifs

Déjà-Vu Oriental Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin	0,3l	8,90
Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt, Soda	0,3l	8,90
Basilico Basilikumsirup, Grapefruit, Zitrone, Basilikum, Sekt, Soda	0,3l	8,90
Aperol Spritz Aperol, Orange, Sekt, Soda	0,3l	8,90
Aperol Ginger Spritz Aperol, Ingwer, Orange, Sekt, Ginger Ale	0,3l	8,90
Aperol Spicy Ginger Aperol, Ingwer, Orange, Sekt, Ginger Beer	0,3l	8,90
Aperol Maracuja Spritz Aperol, Maracujanektar, Erdbeere, Sekt, Soda	0,3l	8,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, frische Beeren	0,3l	8,90
Lillet White Peach Lillet Rose, Scheppes White Peach, Pfirsich	0,3l	8,90
Lillet Vive Lillet Blanc, Gurke, Erdbeere, Minze, Schweppes Indian Tonic	0,3l	8,90
Sarti Spritz Sarti, Sekt, Soda, Grapefruit	0,3l	8,90
Sarti Lemon Spritz Sarti, Sweppes Bitter Lemon, Limette	0,3l	8,90
Martini Pomegranate Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze	0,3l	8,90

Alkoholfreie Aperitifs

Hugo free Holunderblütensirup, Limette, Minze, alkoholfreier Sekt, Soda	0,3l	8,30
Aperol Spritz free San Bitter, Orange, alkoholfreier Sekt, Soda	0,3l	8,30
Basilico free Basilikumsirup, Grapefruit, Zitrone, Basilikum, alkoholfreier Sekt, Soda	0,3l	8,30

heimW's Signatures

heimW Espressotini

Absolut, Kahlua, Bailey's, Espresso

auch als klassischer
Espresso Martini ohne
Bailey's möglich!

11,50

Solero

Absolut, Licor 43, Karamellsirup, Joghurt
Maracujanektar, Mangonektar

10,00

Frozen Old Boy

Gin, Licor 43, Cassis, Lime, Zitronensaft, Mangonektar

10,00

30159 Iced Tea

Absolut, Gin, Old Pascas, Vanillesirup, Lime Juice, Zitronensaft,
Ginger Ale, Ingwer

12,00

Frozen Mojito

Old Pascas, Limette, frische Minze, Mojito Mint Sirup

11,50

Pornstar Martini

Vodka, Passoa, Limette, Vanillesirup, Sekt

11,50

heimW's Classics

Old Fashioned

Monkey Shoulder Whisky, Angostura, Zucker

10,00

Cosmopolitan

Absolut, Limette, Triple Sec, Cranberrysaft

10,50

Margarita

Sierra Plata, Zitronensaft, Triple Sec, Salz

10,50

Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

9,90

Negroni

Tanqueray, Campari, Belsazar Rosé

10,90

heimW's Coladas

Pina Colada

Old Pascas, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

9,90

Strawberry Colada

Old Pascas, Erdbeerpüree, Kokossirup, Ananassaft, Sahne,

9,90

Swimming Pool

Old Pascas, Ananassaft, Sahne, Orangensaft, Blue-Curacao

9,90

heimW's Fancys

Sex on the Beach Gin, Pepino Peach, Zitrone, Lime, Cassis, Maracujanektar	9,90
Mai Tai Old Pascas, Zitrone, Lime, Mandelsirup, Apricot Brandy, Ananassaft	12,00
Long Island Ice Tea Absolut, Sierra Plata, Old Pascas, Gin, Zitrone, Triple Sec, Zuckersirup, Coca Cola	12,00
Lady Killer Absolut, Noilly Prat, Lime, Zitrone, Grenadine, Ananassaft	9,90
Basil Smash Hendrick's Gin, Zitrone, Zuckersirup, frischer Basilikum	10,00
Tequila Sunrise Sierra Plata, Zitrone, Grenadine, Orangensaft	9,50
Frozen Strawberry Daiquiri Old Pascas, gefrorene Erdbeeren, Erdbeersirup, Zitrone, Grenadine	10,50
Mango Ice Absolut, Mangosaft, Mangosirup, Zitrone	10,50

heimW's Sours

Whiskey Sour Maker's Mark, Zitronensaft, Zuckersirup	9,90
Gin Sour Hendrick's Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	9,90
Amaretto Sour Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup	9,90
43er Sour Licor 43, Zitronensaft, Zuckersirup, Maracujanektar	9,90
Frangelico Sour Frangelico, Zitronensaft, Zuckersirup, Maracujanektar	9,90
Aperol Sour Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	9,90
Mango Sour Absolut Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Mangonektar	9,90
Vodka Sour Absolut Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup	9,90

Pimp your Sour!
Eiweiß +1,50

heimW's Limes best

Mojito Havana Club 3 Jahre, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	9,90
Razz Mojito Bacardi Razz, Limette, Rohrzucker, Minze, Himbeeren, Sprite	10,50
Strawberry Mojito Havana Club 3 Jahre, Limette, Rohrzucker, Minze, Erdbeerpüree	10,50
Caipirinha Canario Cachaca, Limette, Rohrzucker	9,50
Strawberry Caipirinha Canario Cachaca, Limette, Rohrzucker, Erdbeerpüree	9,50

heimW's Virgins

Mango Fusion Mangopüree, Mangosaft, Zitrone	7,90
Strawberry Sensation Erdbeerpüree, Zitrone, Erdbeersaft	7,90
Ipanema Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	7,90
Belly Button Orangensaft, Birnennektar, Bananennektar, Maracujanektar, Zitrone, Grenadine	7,90
Virgin Solero Karamellsirup, Joghurt, Maracujanektar, Mangonektar	7,90
Virgin Colada Kokossirup, Ananassaft, Sahne	7,90
Coconut Kiss Kokossirup, Ananassaft, Sahne, Kirschsafft	7,90
Gin Sour Free Alkoholfreier Gordan's Gin, Lime, fr. Zitronensaft, Zuckersirup	9,50
Gin Fizz Free Alkoholfreier Gordan's Gin, Lime, fr. Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	9,50

Longdrinks (4cl)

Vodka

Moscow Mule Absolut, Limette, Ginger Beer, Gurke		10,50
Skinny Bitch Absolut, Limette, Soda		9,50
Absolut Lemon / Tonic / Orangensaft / Coca Cola		9,50
Absolut Red Bull sugarfree/ white / yellow / purple / blue / red		10,50

Gin

Larios Rosé Tonic Schweppes Tonic, Erdbeere	9,50
Bombay Tonic Schweppes Tonic, Limettenspalte	10,50
Tanqueray Tonic Schweppes Tonic, Zitronenspalte	10,00
Tanqueray Sevilla Schweppes Tonic, Orange	10,50
Hendrik's Tonic Schweppes Tonic, Gurke	11,00
Gin Basil "Soda Libre" Gin trifft auf Soda Libre mit Basilikum Geschmack.	9,50

Whiskey/Rum

Maker's Mark Cola	9,50
Toki Whisky Cola / Soda	10,00
Jim Beam Cola	9,50
Jack Daniels Cola	10,00
Havana Club 3 Jahre Cola	9,50
Havana Club 7 Jahre Cola	11,00
Don Papa Baroko Cola	11,00
Cuba Libre	10,00

Premium Gin (4cl)

Deutschland	Niemand Gin	13,50
	Thomas Henry Botanical, Rosmarin, Apfel	
	Cumberland Hannover	13,00
	Thomas Henry Botanical, Gurke	
	Gin Sul	12,50
	Thomas Henry Botanical, Zitronenzeste	
	Ferdinands Saar Dry Gin	13,00
	Thomas Henry Botanical, Zitronenzeste	
	Friedrichs Gin	12,50
	Thomas Henry Botanical, Apfelspalte, Zitronenzeste	
England	Monkey 47 Dry Gin	13,50
	Thomas Henry Botanical, Limettenspalte	
	Duke Dry Gin	12,00
	Thomas Henry Botanical, Orangenspalte	
	Liebl Bavarian Dry Gin	13,50
	Thomas Henry Botanical, Gurke	
	Trinity Gin	12,00
	Thomas Henry Botanical, Grapefruit	
	Whitley Neill Lemongrass & Ginger	12,50
	Thomas Henry Botanical, Ingwer, Minze	
Spanien	London Dry No.1 Gin	12,00
	Thomas Henry Botanical, Orangenspalte	
	Tanqueray No. Ten	12,50
	Thomas Henry Botanical, Limettenzeste	
	Mermaid Gin	13,00
	Thomas Henry Botanical, Zitronenzeste, Pfeffer	
	Brockman's Premium Dry Gin	13,50
	Thomas Henry Botanical, Blaubeere	
	Bulldog Gin	12,50
	Thomas Henry Botanical, Grapefruit	
Japan	Gin Mare	13,50
	Thomas Henry Botanical, Rosmarinzwieg	
	Roku Gin	12,50
	Thomas Henry Botanical, Ingwer	
	Nikka Coffey Gin	13,50
	Thomas Henry Botanical, Orangenzezte	
	Jinzu Gin	13,50
	Thomas Henry Botanical, Gurke	
Italien	Malfy Gin Rosa	12,50
	Thomas Henry Botanical, Grapefruit	

Single Malt Whisky

Macallan (Highland) 12 Jahre 40%	2cl	7,80
Glenfiddich 12 Jahre 40%	2cl	4,10
Glenmorangie (Highland) 10 Jahre 43%	2cl	4,80
Lagavulin (Islay) 16 Jahre 43%	2cl	7,50
Bowmore (Islay) 12 Jahre 40%	2cl	4,90
Glenkinchie (Lowland) 12 Jahre 43%	2cl	4,90
Oban (Highland) 14 Jahre 43%	2cl	5,90
Talisker 10 Jahre 45,8%	2cl	4,90
Laphroaig (Islay) 40%	2cl	5,50
Nikka from the barrel (Japan) 51,4%	2cl	5,90
Suntori Toki (Japan) 43%	2cl	4,90

Scotch Whisky

Johnnie Walker red label 40%	2cl	3,50
Johnnie Walker black label 40%	2cl	4,50
Johnnie Walker blue label 40%	2cl	12,50
Ballantine's 40%	2cl	3,70
Chivas Regal 40%	2cl	4,50

Irish Whiskey

Tullamore Dew 40%	2cl	4,50
Jameson 40%	2cl	4,50
Bushmills 10 Jahre 40%	2cl	4,50
Bushmills 16 Jahre 40%	2cl	7,50

Bourbon

Maker's Mark 45%	2cl	3,90
Jim Beam (Kentucky) 40%	2cl	3,70
Wild Turkey 81 40,5%	2cl	3,90
Wild Turkey 101 50,5%	2cl	4,90
Wild Turkey 101 Rye 50,5%	2cl	5,50
Jack Daniels (Tennessee) 40%	2cl	4,50
Canadian Club 1858 40%	2cl	3,90

Rum

Havana Club 3 Jahre 40%	2cl	4,00
Havana Club 7 Jahre 40%	2cl	4,90
Havana Club 15 Jahre 40%	2cl	11,50
Appelton Estate 12 Jahre 43%	2cl	5,20
Don Papa Baroko 40%	2cl	5,20
Eminente Ambar Claro 3 Jahre 40%	2cl	6,90
Eminente Reserva 7 Jahre 41,3%	2cl	7,90

Tequila

Cuervo Tequila (silver) 38%	2cl	3,50
Cuervo Tequila (gold) 38%	2cl	3,50
Sierra Tequila Antiguo Plata 38%	2cl	4,90
Sierra Tequila Antiguo Anejo 38%	2cl	4,90

Vodka

Absolut Vodka 40%	2cl	3,50
Haku (100% Reis Vodka, Japan) 40%	2cl	4,90
Belvedere (Polen) 40%	2cl	4,90
Grey Goose (Frankreich) 40%	2cl	5,50

Anis

Pernod 40%	4cl	5,50
Molinari Sambuca 40%	2cl	3,50
Molinari Caffè 32%	2cl	3,90

Shots

Pistachhio Crema	Geheim- tipp!	2cl	3,50
Erdbeerlimes		2cl	3,50
Orgasmus Sambuca mit Baileys		2cl	4,00
Berliner Luft		2cl	3,50

Brandy/Wermut

Osborne Veterano 36%	2cl	3,50
Carlos 1. 40%	2cl	4,50
Gran Duque D'Alba 40%	2cl	4,50
Noilly Prat 18%	5cl	6,50
Cinzano di Torino Rosso 16%	5cl	7,50
Martini Bianco 14,4%	5cl	6,00

Grappa

Grappa Le Diciotto Lune 41%	2cl	5,50
Grappa La Trentina Barrique 41%	2cl	5,00
Grappa Giare Amarone 41%	2cl	6,50
Grappa Giare Gewürztraminer 41%	2cl	5,50
Grappa Giare Chardonnay 45%	2cl	5,00

Likör

Amaretto Di Saronno 28%	4cl	5,50
Baileys 17%	4cl	5,50
Licor 43er 31%	4cl	5,50
Frangelico 20%	4cl	5,50
Cointreau 40%	2cl	4,50
Kahlúa 31%	4cl	5,50
Averna 32%	2cl	3,50
Ramazzotti 30%	2cl	3,50
Jägermeister 35%	2cl	3,50
Chartreuse Verte 55%	2cl	4,50
Chartreuse Jaune 55%	2cl	4,50
Aperol 15%	2cl	3,50
Campari 25%	2cl	3,50

Bottles up!

Belvedere 40%	0,7l	139,00
Absolut 40%	0,7l	99,00
Jack Daniels 40%	0,7l	119,00
Jim Beam 40%	0,7l	99,00
Havana 3 Jahre 40%	0,7l	99,00
Havana 7 Jahre 40%	0,7l	139,00
Hendricks Gin 44%	0,7l	139,00
Tanqueray Gin 43,1%	0,7l	109,00
Gin Mare 42,7%	0,7l	149,00
Roku The Japanese Craft Gin 43%	0,7l	149,00

inkl. 2 Liter Filler oder 6 Dosen Red Bull

Belvedere 40%	1,0l	189,00
Absolut Vodka	1,0l	129,00
Havana 3 Jahre	1,0l	129,00

inkl. 2 Liter Filler oder 8 Dosen Red Bull

Belvedere 40%	1,5l	290,00
Belvedere 40%	1,75l	330,00

inkl. 4 Liter Filler oder 12 Dosen Red Bull

Absolut Vodka	3,0l	370,00
Havana 3 Jahre	3,0l	370,00

inkl. 6 Liter Filler oder 18 Dosen Red Bull