



# heimW

#loveitheimW



# heimW

#loveitheimW

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

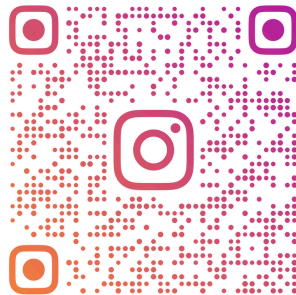
Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken kannst Du jederzeit auf Wunsch einsehen. Bitte sprich unser Servicepersonal an – wir stellen Dir gerne eine separate Karte mit den entsprechenden Angaben zur Verfügung.

All prices on this menu are listed in euros (€) and include all applicable VAT.  
Information about allergens and additives contained in our food and drinks is available for you at any time upon request. Please speak to our service staff — they will be happy to provide you with a separate card containing the relevant information.  
[You will find an English version of the menu at the bottom.](#)

## Öffnungszeiten der Küche:

Mo-Do: 17-22 Uhr

Fr & Sa: 17-23 Uhr



HEIM\_W

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

heimW  
#loveitheimW



# APERITIF THURSDAY

JEDEN DONNERSTAG

AB 17 UHR

# Weinkarte

## Enk Sauvignon blanc trocken

0,75l / 32.00

**Weingut Enk / Nahe | 12,0% | trocken**

Superfrische dichte Nase mit viel Primärfrucht von dezenter Exotik. Ganz saftig mit Struktur und Würze mit enormen Zug und großartigem Trinkfluss

## Enk Goldloch

0,75l / 32.00

**Weingut Enk / Nahe | 8,5 % | Rebsorte: Riesling Kabinett (Edelsüß)**

Goldloch und Kabinett restsüß ist ein Gedicht, die geniale Säure lässt den Riesling im Mund explodieren, viel Saft mit großem Trinkfluss.

## Enk Grau Weiss Felix

0,75l / 33.00

**Weingut Enk / Nahe | 14,0 % | Rebsorte: Grauburgunder, Weissburgunder (trocken)**

Betörende Nase verleitet sofort zum ersten Schluck, extrem Saftig, erinnert an Quitte und Melone, glasklare Struktur, Extrakt reich und dicht, im Barrique ausgebaut, Leichtes Holz perfekt eingebunden.

## Enk Pinot Noir Rosé (Blanc de Noir)

0,75l / 33.00

**Weingut Enk / Nahe | 13,0 % | trocken**

Beim Blanc de Noir wird der helle Traubensaft vor der Gärung von der roten Beerenhaut getrennt. So kann der entstehende Alkohol kein Farbstoff aus den Trauben lösen. Es entsteht ein säurearmer Weißwein mit den Aromen des würzigen Spätburgunders.

## Whispering Angel Caves d'Esclans

0,75l / 59.00

**Côtes de Provence AOC • 13% vol | trocken**

Whispering Angel ist ein leichter Roséwein mit feiner Frische und klarer Frucht. Am Gaumen zeigen sich rote Beeren, weiße Blüten und ein Hauch Gewürz, getragen von präziser Mineralität. Ein international geschätzter Rosé mit eleganter Aromatik.

## Alie Rosé Ammiraglia Toscana - Frescobaldi

1,5l / 99.00

**Weingut Frescobaldi | 12,0 % | trocken**

Der Alie Rosé Ammiraglia Toscana IGT überzeugt mit elegantem, leichtem Stil und klarer Frische. Aus Syrah- und Vermentino-Trauben erzeugt, spiegelt dieser Frescobaldi Rosé den Charakter der Toscana wider.

## Von Buhl Bone Dry Rosé trocken

1,5l / 99.00

**Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl | 12,0 % | trocken**

Saftiger Spätburgunder mit klarer Beerenfrucht, frisch und fruchtig – ein klassischer Sommerrosé. Die Stilistik ist präzise und geradlinig, mit Fokus auf Rebsortentypizität. Bone Dry Rosé zeigt ausgeprägte Spätburgunderaromen, konsequent trocken.

## Perche No. 10

0,75l / 33.00

**Cantine San Giorgio / Apulien | 15,0 % | trocken**

In der Nase entfalten sich erdig-würzige Aromen von Kaffee, Dörripflaumen und Brombeeren. Am Gaumen überzeugt er mit süßlichen, angenehmen Tanninen und einer fein eingebundenen Vanillenote. Der Wein besitzt einen voluminösen Körper und einen nachhaltigen Abgang.

## Izadi Tinto Crianza 2021

0,75l / 33.00

**Bodegas Izadi, R.E. 6435-VI - Villabuena de Álava, Spanien | 14,5 % Vol.**

Izadi hat seine Weinqualität durch strikte Weinbergskontrolle, sorgfältige Lese, gezielten Holzausbau und schonende Abfüllung deutlich gesteigert.

Die Crianza zeigt sich in tiefem Kirschrot. In der Nase dominieren Vanille aus amerikanischer Eiche, Röstaromen und Kräuternoten. Am Gaumen präsentiert sie sich vollmundig, kräftig und saftig, mit gut ausbalanciertem Finale aus reifer Frucht und fein gereiften Tanninen.

Unsere Auswahl an Ausschank-Weinen finden Sie in  
unserer Getränkekarte.



# 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   Yuzu-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

<b>heimW Salat</b> 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
<b>Ceasar Salat</b> Hähnchen   Romanasalat   Cherrytomate   Crouton Parmesan   homemade Mandel-Knoblauch Dressing	15,90
<b>Beef Salat</b> Streifen vom Rinderfilet   Blattsalat   Babyspinat Paprika   marinierte Zwiebel   Cherrytomate Hirtenkäse   Gurke   homemade Balsamico Dressing	17,90
<b>Tofu Veggie Bowl</b> 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
<b>Chicken Poke Bowl</b> 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
<b>Lachs Poke Bowl</b> 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
<b>Tuna Poke Bowl</b> 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)

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

# Sashimi

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

# Sushi

## Upperclass Sushi (je 8 Stück)

<b>Green Veggie Roll</b> Tempura Spargel   Paprika   Frischkäse   Oshinko   Avocado Teriyaki-Sauce   Sesam   Kresse   Wasabi-Majo	11,50
<b>Super Veggie Roll</b> Tempura Spargel   Avocado   Kokos-Ananas   Frischkäse Frühlingszwiebel   Yuzu-Mango-Sauce   Teriyaki-Sauce   Sesam Kresse	11,50
<b>Crunchy Roll</b> Tempura Krebs   Avocado   Frischkäse   Frühlingszwiebel Panko   Chili-Majo   Teriyaki-Sauce   Engelshaar	12,50
<b>Tempura Scampi Roll</b> Tempura Scampi   Avocado   Sweet-Chili-Majo   Sesam- Sauce   Teriyaki-Sauce   Sesam   Kresse	13,00
<b>Crispy Salmon Roll</b> Tempura Crab   Frischkäse   Avocado   halb geflammter Lachs Teriyaki-Sauce   Yuzu-Mango-Sauce   Kresse   Sesam	13,50
<b>Tempura Spargel Tuna Roll</b> Tempura Spargel   halb geflammter Thunfisch   Frühlingszwiebel Avocado   Teriyaki-Sauce   Wasabi-Majo   Kresse   Sesam	14,00
<b>Tempura Scampi Tuna Roll</b> Tempura Scampi   Avocado   halb geflammter Thunfisch   Kresse Teriyaki-Sauce   Wasabi-Majo	14,00
<b>Spargel Lachs Roll</b> Tempura Spargel   halb geflammter Lachs   Frischkäse   Avocado Frühlingszwiebel   Sweet-Chili-Majo   Teriyaki-Sauce   Kresse	13,50
<b>Spicy Tuna Roll</b> pikantes Thunfisch Tartar   Gurke   Avocado   Kresse   Teriyaki- Sauce   Yuzu-Mango-Sauce	13,00
<b>Chicken Teriyaki Roll</b> Hähnchen   Avocado   Frühlingszwiebel   Teriyaki-Sauce Sweet-Chili-Majo	12,00
<b>Surf &amp; Turf Roll</b> 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.*

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

Geheim-  
tipp!

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

Geheim-  
tipp!

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		



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

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

# Flaschenbier

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

<b>Schäferstündchen</b>	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		
<b>Grauburgunder</b>	0,2l	7,50
Weingut Königschaffhausen / Baden trocken   12,5 %	1,0l	34,00
Der Wein präsentiert sich fruchtig, saftig und frisch		
<b>Enk Riesling</b>	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		
<b>Chardonnay</b>	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		
<b>Grillo Andrero</b>	0,2l	7,90
Catina Alibrianza / 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.		
<b>4 Jahreszeiten</b>	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		

<b>Weißweinschorle (Chardonnay)</b>	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

<b>heimW 4 Jahreszeiten Rosé</b>	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

<b>Primitivo Infinity</b>	0,2l	7,90
Cantine San Giorgio   Italien	trocken   14 %	0,7l 28,00
Im Bukett zeigt er intensive Fruchtnoten von Sauerkirsche Am Gaumen zeigen sich leicht süßliche Tannine und eine Vanillenote. Dezent Holznote.		
<b>Aromo Cabernet Sauvignon</b>	0,2l	7,90
Maule Valley   Chile	trocken   13,5 %	0,7l 28,00
Trocken, Rubinrot, Aromen von Brombeeren, gut eingebunde Tannine, elegantes Frucht-Säure Spiel, komplex 8 Monate Barrique		

# Schaumwein

<b>Von Buhl Secco Bone dry</b>	0,75l	32,00
Reichsrat von Buhl / Pfalz	trocken   12 %	
<i>in der Stilvollen weißen Flasche mit Naturkorken</i>		
Secco weiß: fruchtig und aromatische Rebsorten verschiedener Lagen der Pfalz Secco rosé: feine Beerenfrucht aus aromatischem Spätburgunder		
<b>heimW Sekt</b>	0,1l	4,50
Cabinet Sekt trocken	trocken   11 %	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.		
<b>heimW Sekt rosé</b>	0,1l	4,80
Pinot Rose Sekt Brut	trocken   12 %	0,75l 27,00
Die feine Perlage, ein fruchtiger Duft, der körperreiche, frische Geschmack		
<b>Sekt auf Eis</b>	0,2l	7,90
heimW Cabinet Jahrgangssekt trifft auf Eiswürfel.		
<b>Chandon Garden Spritz</b>	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

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

## Alkoholfreie Aperitifs

<b>Hugo free</b> Holunderblütensirup, Limette, Minze, alkoholfreier Sekt, Soda	0,3l	8,30
<b>Aperol Spritz free</b> San Bitter, Orange, alkoholfreier Sekt, Soda	0,3l	8,30
<b>Basilico free</b> 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

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

# heimW's Sours

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

**Pimp your Sour!**  
Eiweiß +1,50



# heimW's Limes best

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

# heimW's Virgins

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

# Longdrinks (4cl)

## Vodka

### Moscow Mule

Absolut, Limette, Ginger Beer, Gurke

auch als  
London Mule!

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	
England	Friedrichs Gin	12,50
	Thomas Henry Botanical, Apfelspalte, Zitronenzeste	
	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	
Spanien	Trinity Gin	12,00
	Thomas Henry Botanical, Grapefruit	
	Whitley Neill Lemongrass & Ginger	12,50
	Thomas Henry Botanical, Ingwer, Minze	
	London Dry No.1 Gin	12,00
	Thomas Henry Botanical, Orangenspalte	
	Tanqueray No. Ten	12,50
	Thomas Henry Botanical, Limettenzeste	
Japan	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	
	Gin Mare	13,50
	Thomas Henry Botanical, Rosmarinzweig	
Italien	Roku Gin	12,50
	Thomas Henry Botanical, Ingwer	
	Nikka Coffey Gin	13,50
	Thomas Henry Botanical, Orangenzeeste	
	Jinzu Gin	13,50
	Thomas Henry Botanical, Gurke	
	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	<div>Geheim-tipp!</div>	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
Don Papa Rum	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*