



Wochenkarte

14.09. - 20.09.2020

Unsere Lunchtime geht von Montag bis Freitag
von 11:30 Uhr - 14:30 Uhr*

Montag

Tagliatelle Salmone 9,90*/14,90
Lachssteak in Honig-Limetten-Marinade / Zwiebel / Knoblauch
Sahne / Tagliatelle

Dienstag

Hähnchen Schnitzel 9,90*/14,90
Hähnchenschnitzel / Rahmsauce / Salatbeilage
Balsamico Dressing / Salzkartoffel

Mittwoch

Rindergulasch 9,90*/14,90
Rind / Karotte / Zwiebel / Knoblauch / Tomate
Spiralnudel

Donnerstag

Hähnchencurry 9,90*/14,90
Hähnchenfilet / Zuckerschote / Zwiebel / Paprika / Champignon
gelbes-Kokos-Curry / Reis

Freitag

Sous-Vide Hüftsteak 9,90*/14,90
Hüftsteak (Rind) mit Ofenkartoffel
und Kräuterquark

Tägliches Angebot

heimW Salat 9,90*/13,90
Blattsalat / Gemüse / Tomate / mariniertes Hähnchen
Bratkartoffel / Pilz / Zwiebel / Teriyaki / Sesam
homemade Balsamico Dressing

Caesar Salat 9,90*/13,90
Hähnchenfilet / Romanasalat / Tomate / Parmesan
Crouton / homemade Mandel-Knoblauch Dressing

Penne Pesto 9,90*/12,90
Basilikum / Pinienkern / Olivenöl / Parmesan
Cocktailtomate / Penne
mit Hähnchen +2,00

Sushi Platte á la Chef (13 St.) 9,90*/15,90
Eine Überraschungsplatte vom Sushi-Meister! Gemischt aus den
Hot Sushi-Rolls und dem Upperclass Sushi. Gerne auch nur vegetarisch.

Frühstück

Unser Tipp!

Jeden Samstag von 9 – 14 Uhr unser Frühstücksbuffet für 10,90.

Inkl. Orangensaft (alle anderen Getränke gehen extra).

*Egal, ob du lieber frisch belegte Brötchen magst oder Rührei oder Lachs
oder Bacon oder Frikadellen oder Obstsalat oder Croissants oder Forelle oder...*

Hier finden wirklich alle etwas!

Dippers and Dips

Sweet Potato Fries

mit Chili-Majo

5,00

Frühlingsrollen

mit Sweet-Chili Sauce

5,00

Rustic Fries

mit Ketchup oder Majo

5,00

Trüffel Fries

in Trüffel Öl marinierte Rustic Fries

mit Wasabi-Majo

7,00

heimW Dips

Ketchup / Majo

0,80

Sweet-Chili

0,80

Sweet-Chili-Majo

1,00

Chili-Majo

1,00

Teriyaki
1,50

hot minzed Sauce
1,50

Mango Sauce
1,50

Trüffel-Teriyaki Sauce
2,50

Suppen

Misosuppe¹⁶

Tofu | Edamame | Frühlingslauch
4,50

Currysuppe

Kokos | Curry | Zitronengras | Gemüse
6,90

Fishbowl¹³

Kokos | Curry | Zitronengras | Gemüse
Lachs | Tuna | Weißfisch
9,00

Vorspeisen

Edamame Classic¹⁶

Edamame Bohnen | Meersalz

5,00

Edamame Spicy^{6, 16}

Edamame Bohnen | Spicy Sauce

5,50

Mixed Tempura^{6, 8, 9}

Garnele | Frühlingsrolle | Karotte | Süßkartoffel | Zucchini
Sweet-Chili-Sauce

7,50

unser Tipp!

Spicy Pepper^{10, 13}

Paprikaschote gefüllt mit Spicy Tuna Sashimi im Tempura Mantel auf Crème fraîche

12,00

Beef Carpaccio^{6, 7, 10}

Rohes Rindfleisch | Parmesan | Zwiebeln | Mango | Teriyaki | Rucola

13,00

Tuna Tartar^{1, 6, 8, 9, 11, 13}

spicy Tuna Sashimi Tatar (120g) | Tempura Garnele | Rucola Salat | Avocado
Sesam | Trüffelöl | Mangosauce

14,00

Tuna Tataki¹²

Tuna Sashimi im Teriyaki-Sesammantel | spicy Erbsenpüree | Lauch | Chilisesam

14,00

Salate & Bowls

Wakame Seetangsalat¹²

marinierter Seetang | Sesam

5,00

Beef Salat^{10, 14}

Streifen vom Rinderfilet | Blattsalat | Tomate | Paprika | rote Zwiebel
Schafskäse | *homemade* Balsamico Dressing

15,90

heimW Salat^{11, 14}

Hähnchen | Zwiebel | Champignon | Paprika | Gurke | Mais | Blattsalat
Bratkartoffel | Teriyaki Sauce | gebratenes Gemüse | schwarzer Sesam
homemade Balsamico Dressing
statt Fleisch kannst du Schafskäse, Avocado oder Tofu bekommen!
13,90

Ceasar Salat^{10, 20}

Hähnchen | Romanasalat | Cherrytomate | Croutons
Parmesan | *homemade* Mandel-Knoblauch Dressing
13,90

Tofu Veggie Bowl^{1, 6, 11, 13, 16, 17}

Tofu | rote Zwiebel | Edamame | spicy Gurke | Ananas | Karotte
Frühlingslauch | Avocado | Rucola | Cashew | Sesam | Sprossen
Sushireis | Teriyaki | Ponzusauce | Mango-Sesam-Öl
11,50

Chicken Poke Bowl^{1, 6, 8, 11, 16, 17, 18}

Tempura Chicken | rote Zwiebel | Edamame | spicy Gurke | Ananas | Karotte
Frühlingslauch | Avocado | Rucola | Cashew | Sesam | Sprossen
Sushireis | Teriyaki | Ponzu Sauce | Chili-Mayo
13,50

Lachs Poke Bowl^{1, 6, 11, 13, 16, 17, 18}

Sashimi Lachs | rote Zwiebel | Edamame | Spicy Gurke | Ananas | Karotte
Frühlingslauch | Avocado | Rucola | Cashew | Sesam | Sprossen
Sushireis | Teriyaki | Mangosauce | Chili-Mayo
14,50

Tuna Poke Bowl^{1, 6, 11, 13, 16, 17, 18}

Sashimi Tuna | rote Zwiebel | Edamame | Spicy Gurke | Ananas | Karotte
Frühlingslauch | Avocado | Rucola | Cashew | Sesam | Sprossen
Sushireis | Teriyaki | Wasabi-Sauce | Chili-Mayo
16,00

Curry

Vegan^{11, 16}

gelbes Kokos-Curry | Zitronengras | Sesam | Gemüse | Tofu
10,90

Pimp your Curry!

mit Chicken⁸ **12,90**

mit Tuna, Lachs, Weißfisch¹³ **13,90**

fernW meets heimW

German Roll^{1, 6, 18}

Currywurst | Sambal-Curry-Sauce | Rustic Fries | Majo
8,50

heimW Burger^{1, 6, 7, 8, 10}

180g dry aged Beef | roter Cheddar | Rucola | Gewürzgurke | Tomato
Barbequesauce | Sweet-Chili-Majo | Rustic Fries | Ketchup *oder* Majo als Dip
13,90

mit Sweet Potato Fries +1,00

heimW Summer Burger⁸

180g dry aged Beef | Mascarpone Crème | Rucola | Gorgonzola
geschmorte Birne in Thymian-Weißwein-Sud | Balsamico Crème
rote Zwiebel | Rustic Fries | Ketchup *oder* Majo als Dip
14,90€

mit Sweet Potato Fries +1,00

Süßkartoffel Burger^{8, 20}

Süßkartoffel-Kichererbsen Patty (homemade) | Mango | Gewürzgurke
Tomate | Zwiebel | Brioche | Rustic Fries | Ketchup *oder* Majo als Dip
14,90

mit Sweet Potato Fries +1,00

Chicken Burger

180g Hähnchenfilet | Rucola | Gewürzgurke | Tomate
Barbequesauce | Sweet-Chili-Majo | Rustic Fries | Ketchup *oder* Majo als Dip
13,90

mit Sweet Potato Fries +1,00

Maispoularde^{10, 20}

Maispoulardenbrust | Tagliatelle | Champignon | Parmesan
Trüffel-Sahne-Sauce
16,50

Lachssteak^{10, 13, 19}

160g Lachs gegrillt | schwarze Bandnudeln | Cherrytomate | Rucola
rote Zwiebel | Currysauce
17,50

Wienerschnitzel^{8, 13}

Kalbsschnitzel | Zitrone | Petersilie | Bratkartoffel | kleiner Salat
18,50

Spicy Wok Beef (warm)¹¹

Rinderfilet | Cherrytomaten | Keniabohnen | Frühlingslauch
Kimchi-Marinade | Sushireis

19,00

Tunasteak^{1, 13, 14}

160g Tuna gegrillt | Pak Choi | Pimentos | Sushireis
Mango-Chili-Sauce

21,00

Rinderfilet^{1, 6, 7, 10, 17}

180g Rinderfilet gegrillt in Preiselbeer-Barbeque-Sake-Marinade
Champignon Frühlingslauch | Cashew | Erbsenpüree | Süßkartoffelpüree

27,00

Die Poke Bowl

Darf ich vorstellen: Poke – die Neue unter den Bowls. Nach Buddha Bowl, Quinoa-, Noodle- oder fruchtigen Acai-Bowls erobert jetzt ein hawaiianisches Fisch-Gericht den Lunch-Markt. Das Ursprungsgericht aus Hawaii heißt: "Ahi-Poki", was gewürfelter, roher Thunfisch bedeutet. Poke-Bowls werden aber nicht nur mit Thunfisch, sondern gerne auch mal mit Shrimps, rohem Lachs oder Tofu zubereitet. Deshalb heißt das Trend-Gericht schlichtweg Poke (gehackt) ohne Ahi (Thunfisch). Fisch-Qualität und -zubereitung erinnern deutlich an Sushi oder Ceviche. Und das kam so: das Traditions-Gericht hawaiianischer Fischer wurde in New York in kleine, trendige Schüsseln gepackt und dann durch asiatische Einflüsse abgewandelt. Heute besteht eine amerikanische Poke-Bowl meistens aus mariniertem Thunfisch oder Lachs über gedämpften Reis, getoppt von knackigem Gemüse und Obst. Wer Sushi mag, wird Poke lieben! Sojasaucen, Tabasco oder spicy Mayo-Dipps geben dem Schalengericht Würze. Frische Zutaten wie Avocado, Frischkäsebällchen, Sesam, Frühlingszwiebeln, Rotkohl, Bohnen, Gurken, Wassermelone, Rote Bete, geröstete Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Winterradieschen, Minze oder Koriander lassen keine Wünsche offen. Hier könnt ihr nach Lust und Laune kombinieren. In hippen Poke-Läden könnt ihr euch meistens aus einem reichhaltigen Angebot eure eigene Lunch-Schale zusammenstellen.

Maki Sushi (je 6 Stück)
Füllung mit Reis in Nori (Seetang)

Sake Maki

mit Lachs

5,50

Tekka Maki

mit Tuna

6,00

Avocado Maki

mit Avocado

4.50

Kappa Maki

mit Gurke

4,00

Gemischte Maki Platte

6 Sake | 6 Tekka | 3 Kappa | 3 Avocado

14,00

Vegetarische Maki Platte

6 Avocado | 6 Kappa | 3 Oshinko | 3 gebackener Spargel

12,00

Pimp your Maki!

mit Frischkäse +0,50

mit Gurke +0,50

mit Avocado +1,00

Nigiri (je 2 Stück)

Reisbällchen belegt mit hauchdünnem Fisch

Unagi

mit gebratenem Aal

5,00

Sake

mit Lachs

4,50

Maguro

mit Tuna

5,00

Ebi

mit Garnele

4,50

Nigiri Platte (10 Stück)

Eine Nigiri-Variation

21,00

Ursprung des Sushis

Sushi ist kein ursprünglich japanisches Gericht, sondern hat seinen Ursprung in einer Konservierungsmethode für Süßwasserfisch, die von den Bewohnern entlang des südostasiatischen Flusses Mekong entwickelt wurde. Der ausgezeichnete und gesäuberte Fisch wurde in gekochtem Reis in Gefäßen eingelegt, in denen er fermentiert wurde. Der durch den Fermentierungsprozess säuerlich gewordene Reis wurde vor dem Verzehr des Fisches weggeworfen. Der so eingelegte Fisch war jedoch bis zu einem Jahr haltbar. Ausgehend vom Mekong-Fluss wurde diese Konservierungsmethode auch in Regionen Chinas populär und breitete sich von da bis nach Japan aus. In China hat sich diese Konservierungsmethode nicht bis heute gehalten. Aber sowohl in Thailand als auch auf Taiwan wird immer noch Fisch gegessen, der mittels dieser Methode haltbar gemacht wurde.

Upperclass Sushi (Je 8 Stück)

Green Veggie Roll⁷

Tempura Spargel | Paprika | Frischkäse | Oshinko | Avocado
Teriyaki | Sesamsauce | Kresse
9,00

Super Veggie Roll^{6, 14}

Tempura Spargel | Avocado | Kokos-Ananas | Frischkäse | Lauch
Mango-Sauce | Teriyaki | Kresse
9,50

Crunchy Roll^{8, 9}

Krebs gebacken | Avocado | Frischkäse | Lauch | Panko | Chili-Majo
Teriyaki-Sauce
9,50

Tempura Scampi Roll^{6, 8, 9, 14}

Scampi gebacken | Avocado | Chili-Majo | Sesamsauce
Teriyaki-Sauce
9,50

Crispy Salmon Roll^{6, 8, 9, 14}

Krebs gebacken | Frischkäse | Avocado | halb geflämmt Lachs
Shiso Kresse | Teriyaki | Mango-Sauce
10,00

Tempura Spargel Tuna Roll^{8, 9, 10, 12, 13}

Spargel gebacken | halb geflämmt Thunfisch | Lauch | Avocado
Frischkäse | Shiso Kresse | Teriyaki
10,50

Spargel Lachs Roll^{8, 10, 12, 13}

Spargel gebacken | halb geflämmt Lachs | Frischkäse | Avocado
Lauch | Teriyaki
10,50

Spicy Tuna Roll^{8, 9, 10, 12, 13}

spicy Tuna Tartar | Gurke | Avocado | Masago | Shiso Kresse
hot minced Sauce
11,00

Chicken Teriyaki Roll^{8, 11, 12}

Hähnchen gebacken | Gurke | Lauch | Sesam | Teriyaki
11,00

Unagi Roll

Butter geflammter Aal | Frischkäse | Avocado | Gurke | Paprika | Lauch
Teriyaki | Unagi-Sauce | Sprossen
13,50

Surf & Turf Roll^{6, 8, 9, 10, 14}

geflämmtes Rinderfilet | Tempura Garnele | Avocado | Crème fraîche
Trüffel | Teriyaki | Parmesan
15,50

Pineapple Beef Roll

Butter geflammtes Rinderfilet | Kokos-Ananas | Frischkäse | Avocado
Mangosauce | hot minzed
15,50

Hot Sushi Rolls (Je 6 Stück)

Gebackenes Sashimi 1^{8, 12, 13}

Sushireis | Tuna | Lachs

7,50

Gebackenes Sashimi 2^{8, 12, 13}

Sushireis | Tuna | Lachs | Krebs | Sriracha

8,50

Gebackenes Sashimi 3^{6, 8, 10, 12, 14}

Sushireis | Chicken | Frischkäse | Sweet-Chili | Lauch | Oshinko

8,50

Gebackenes Sashimi 4^{8, 10, 12, 13}

Sushireis | Spargel | Frischkäse | Lauch | Tuna | Avocado

8,50

Gebackenes Sashimi 5^{8, 10, 12, 13}

Sushireis | Lachs | Frischkäse | Avocado

8,00

Gebackenes Sashimi 6^{8, 10, 12, 13}

Sushireis | Tuna | Frischkäse | Avocado

8,00

Gebackenes Sashimi 7^{7, 8, 10, 12}

Sushireis | Frischkäse | Lauch | Paprika | Oshinko | Avocado

7,50

Gebackenes Sashimi 8^{7, 8, 10, 12}

Sushireis | Spargel | Oshinko | Lauch | Frischkäse | Avocado

7,50

Gebackenes Sashimi 9

Spicy Tuna Tatar (ohne Sushireis)

9,00

Sashimi (130g)¹³

Feingeschnittene Filetstücke

Sashimi vom Lachs

17,00

Sashimi vom Tuna

19,00

gemischte Sashimi Platte (150g)

22,00

Sushi Wie wird es ‚richtig‘ gegessen?

Die traditionelle Art, Sushi zu essen, unterscheidet sich in Japan von der in westlichen Ländern üblichen Verzehrweise. Allerdings unterliegt die Verzehrweise auch in Japan einem Wandel, da sich Sushi auch dort zu einem Schnellimbiss entwickelt hat. Traditionell wird Sushi in Japan aus der Hand gegessen.

Wasabi und Sojasauce werden in der Regel nicht miteinander vermischt, sondern separat zur Würzung jedes einzelnen Sushi verwendet. In Sushi-Restaurants der gehobenen Preisklasse würzt der Sushikoch das einzelne Sushi bereits so, dass es vom Kunden nicht mehr mit Wasabi nachgewürzt werden muss. Mit der Sojasauce beträufelt der Gast das Nigiri-Sushi entweder einzeln oder taucht die Fisch-Seite in die Sauce – auf keinen Fall aber die Reis-Seite, wie es oft in Deutschland zu beobachten ist. Reine Sojasauce ist geschmacklich sehr intensiv und kann den Geschmack von rohem Fisch verdecken. Sushiköche verwenden daher häufig eine eigene Saucenmischung, die meist aus Sojasauce, Dashi, Sake und Mirin besteht. Diese Mischung wird gewöhnlich erhitzt und ein wenig reduziert. Sie wird abgekühlt verwendet, um den bereits auf dem Reis liegenden rohen Fisch damit einzupinsel. Ebenso fügt der Koch bereits die von ihm als richtig empfundene Menge Wasabi dem Sushi hinzu. Bei fettem Fisch wird mehr Wasabi verwendet als bei magerem. Eingelegter Ingwer, der sogenannte Gari, wird zwischen den einzelnen Sushi gegessen, um den Geschmack der unterschiedlichen Fische zu neutralisieren.

Üblicherweise besteht eine Sushi-Mahlzeit aus verschiedenen Sushi-Varianten. Obwohl keine Vorschriften zur Reihenfolge des Verzehrs bestehen, beginnt man häufig mit einem Omelette als Belag, darauf folgen fettarme Fische mit weißem Fleisch und gesäuerte Fische wie Hering und Makrele. Dann kommen rotfleischige Fische wie fetter Thunfisch; das Ende des Mahls bestreiten die fetteren Arten, auch der Thunfisch.

Eine beliebte Speise zu Sushi ist die Misosuppe, die auch als Vorspeise serviert wird; verbreitete Getränke zum Sushi sind Bier (in Japan beispielsweise Asahi oder Kirin) sowie Grüner Tee.

Sushi wird nicht abgebissen, sondern in einem Stück in den Mund geführt. In westlichen Ländern ist es dagegen üblich geworden, Sushi mit Stäbchen zu essen. Das macht es für einen Sushikoch notwendig, die einzelnen Rollen sehr viel fester zu rollen.

Bento Platten

Unser Tipp!

heimW Platte 1 (26 Stück)^{8, 9, 11, 13, 15}
6x spicy Pepper | 6x geb. Sashimi 4 | 8x Tempura Scampi Lachs Tuna
6x Avocado Maki
29,00

heimW Platte 2 (26 Stück)^{8, 9, 11, 13, 15}
10x gebackenes Sashimi 7 | 8x Tempura Spargel-Tuna-Lachs
3x Sake Maki | 3x Tekka Maki | 2x Ebi
27,00

Veggi Platte (30 Stück)^{8, 10, 11}
10x Oshinko-Spargel Roll | 8x heimW Roll | 6x Avocado Maki
6x Kappa Maki
23,00

Lachs Platte (21 Stück)^{8, 10, 13}
4x Spargel-Lachs Roll | 4x Crispy-Salmon Roll | 2x Sake
6x Sake Maki | 5 Scheiben Sashimi vom Lachs
28,00

Tuna Platte (21 Stück)^{8, 10, 13}
4x Scampi-Tuna Roll | 4x Spargel-Tuna Roll | 2x Maguro
6x Tekka Maki | 5 Scheiben Sashimi vom Tuna
29,00

California Platte (25 Stück)^{8, 9, 11, 13, 15}
4x Scampi Roll | 4x California Tuna | 4x California Salmon
4x California Crab | 3x Sake Maki | 3x Tekka Maki
Ebi | Sake | Maguro
29,00

Heiße Platte (27 Stück)^{6, 7, 8, 9, 12, 13, 14}
8x Scampi-Tuna Roll | 10x Tuna-Lachs gebacken | 2x Sake | 2x Unagi
2x Ebi | 3x Tempura Garnele
32,00

Platte für 2 (44 Stück)^{8, 9, 10, 11, 13, 15}
8x Crispy Salmon-Tuna Roll | 10x Hot-Chili Roll
4x Cream Cheese-Salmon | 4x California-Tuna Roll | 6x Avocado Maki
6x Sake Maki | 2x Sake | 2x Unagi | 2x Maguro
45,00

Dessert

Avocado Tarte (*halbgefroren*)^{8, 17, 20}

Dattel | Kokosflocken | Avocado | Pekannuss | Honig | Limette
6,90

Matcha Crème Brulée^{17, 20}

grüner Tee | Cassis Sorbet | Pistazie
8,00

Crema Fritta^{8, 10}

gebackene Vanillecreme | Beerenragout | Puderzucker | Minze
9,50

Käse Platte¹⁰

wechselnde Käseauswahl mit Oliven und Weintrauben
12,00

Sorbet

Cassis

Passionsfrucht

Zitrone

1 Kugel 2,50

Kuchen

heimW Cheese Cake

4,50

Cake Deal (14 – 18 Uhr)

Ein Stück Kuchen mit einem Heißgetränk nach Wahl

5,50

mit Schokochino 6,50

weiteres Kuchenangebot an unserer Cake-Station!

I.O

100% caffè

Heiße Verführungen

Espresso 2,50

Kräftig, natürlich, wie er in Italien geliebt wird.

Doppelter Espresso 3,40

Der doppelte Espresso, verspricht doppelten Genuss.

Café Crème Tasse / Becher 2,70 / 3,20

Der unverkennbare mit der goldbraunen Cremá.

Flat White 3,70

Doppelter Espresso trifft feinporigen Milchschaum. Durch den geringen Milchanteil erhält der Flat White einen kräftigen Kaffeegeschmack.

Cappuccino 3,00

Der geliebte italienische Klassiker. Original serviert mit Milchschaum.

Latte Macchiato 3,50

Heiße Milch und Milchschaum treffen auf einen einfachen Espresso.

Café au Lait 3,50

Ein doppelter Espresso trifft heiße Milch und Milchschaum.

Espresso Macchiato 2,80

Ein einfacher Espresso mit einem Löffel Milchschaum.

Chai Tea Latte 3,50

Flüssige Milch und feiner Milchschaum trifft auf Chai-Tea-Sirup.

Matcha Latte 3,50

Flüssige Milch und feiner Milchschaum treffen auf pulverisierten grünen Tee.

Heiße Schokolade (mit Sahne) 3,50

Unsere homemade Schokolade ist eine süße Verführung.

Schokochino (mit Sahne) 4,00

Homemade Schokolade trifft auf den kräftigen Geschmack von Espresso.

Eiskaffee (mit Sahne und Vanilleeis) 5,00

Ein frischer, doppelter Espresso durch Eiswürfel gekühlt, trifft auf Kalte Milch, Vanilleeis, Karamelsauce und Sahne.

Eisschokolade (mit Sahne und Vanilleeis) 5,00

Unsere homemade Schokolade mit Eiswürfel gekühlt. Mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne serviert.

Affogato al Caffè 4,00

Ein heißer Espresso trifft auf eine kleine Kugel Vanilleeis.

Alle Kaffeespezialitäten auch gerne entkoffeiniert!

Hot Ginger (homemade) 4,00

Unsere Verführung mit Ingwer, Honig, Zitronensaft, Rosmarin und Minze

Pimp your Drink!

Milch: Soja, Hafer, laktosefrei +0,50

Sirup: Karamell^{1,6}, Vanille^{1,6}, Haselnuss^{1,6},

Mandel^{1,6}, Kokos^{1,6}, weiße Schokolade^{1,6} +0,50

Mit Schuss: Bailey's¹, Amaretto, Rum +1,50

It's Zieh-Time!

Marani 3,30

Dieser Grüne Tee ist anders! Aromatisiert mit lieblich-duftenden Blüten, ist dieser Tee ein besonderer Genuss. Wir empfehlen den Marani 7 Minuten ziehen zu lassen und mit Honig zu süßen.

China Wuyuan Jasmin (Bio) 3,30

Der Jasmin Tee. Feinster Sencha aromatisiert mit den Jasmin Blüten des eigenen Krauts. Der Sencha zieht in den Jasmin Blüten und nimmt deren Aroma auf. Durch die Jasmin Blüten bekommt der kräftige Sencha eine liebliche Note. Wir empfehlen den Tee 2 Minuten ziehen zu lassen und mit Honig zu süßen.

Assam Second Flush 3,30

Dieser Tee wird in der indischen Provinz Assam angebaut und gehört mit zu den Sommertees. Geerntet im Juli, gehört der Assam Second Flush zu den kräftigen schwarzen Tees. Wir empfehlen den Tee 3 Minuten ziehen zu lassen und mit Kandis zu süßen.

English Breakfast Tea 3,30

Sein kräftiges Aroma verdankt der Tee seiner Broken-Tee Mischung. Dadurch wird der Tee kräftig und würzig. Wir empfehlen den English Breakfast 4 Minuten ziehen zu lassen und mit Kandis zu süßen. Tipp: Frag nach einem Schluck Milch!

Rooibusch Kirsche-Cranberry 3,30

Klassischer Afrikanischer Rooibusch Tee aromatisiert mit getrockneten Kirschen und Cranberrys. Dadurch erhält der Rooibusch Kirsche-Cranberry ein fruchtig-süßes Aroma. Wir empfehlen den Tee 5 Minuten ziehen zu lassen und mit Kandis zu süßen.

Kamillenblütentee (Bio) 3,30

Der Kamille wird heilende Wirkung nachgesagt. So wirkt die Kamille beispielsweise entzündungshemmend. Wir empfehlen den Tee 7 Minuten ziehen zu lassen und mit Honig zu süßen.

Nana Minze (Bio) 3,30

Die Nana Minze gehört mit zu den belebenden Minzarten. Die Nana Minze lässt sich übrigens auch sehr gut als Kaltgetränk genießen. Wir servieren ihn allerdings ganz klassisch. Für den perfekten Genuss empfehlen wir den Tee 7 Minuten ziehen zu lassen und mit Honig zu süßen.

Früchteparadies 3,30

Die Grundlage bilden Erdbeeren und Aprikosen. Gemischt mit weiteren Früchten, ist dieser Tee eine Geschmacksexplosion. Wir empfehlen den Tee 7 Minuten ziehen zu lassen und mit Honig zu süßen.

Pomelo 3,30

Kräutertee trifft den zitronigen Geschmack von Pomelo (Gattung der Pampelmusen). Aromatisiert mit Apfel, Orange und Brombeere, wird der Pomelo zu einem kräutigen Vergnügen. Wir empfehlen den Tee 10 Minuten ziehen zu lassen und mit Honig zu süßen.

fernW 3,30

Jedes Glas versprüht eine Verlockung von Orient. Grüner und schwarzer Tee gemischt und mit Rosen- und Ringelblüten aromatisiert, ist dieser Tee ausdrucksstark. Wir empfehlen den Tee 2 Minuten ziehen zu lassen und mit Kandis zu süßen

Ingwer-Lemongras 3,30

Ingwer ist die Power-Wurzel schlechthin! Ihr werden gesundheitsfördernde Wirkungen nachgesagt. Lass dich beleben von der Schärfe der Ingwerwurzel und lass dich erfrischen von der zitronigen Note. Wir empfehlen den Tee 8 Minuten ziehen zu lassen und mit Honig zu süßen.

Softdrinks

St. Fachinger medium	0,25l/0,75l	3,00 / 6,50
St. Fachinger naturell	0,25l/0,75l	3,00 / 6,50
Coca Cola ^{1,2,6}	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Coca Cola light ^{1,2,6,7} / zero ^{1,2,6,7}	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Fanta ^{1,7}	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Sprite	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Spezi ^{1,2,7}	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Schweppes Wild Berry ¹	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Schweppes Ginger Beer	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Schweppes Tonic Water ³	0,2l/0,4l	3,00 / 4,50
Fever Tree Indian Tonic Water ³	0,2l	3,50
Fever Tree Mediterranean Tonic Water ³	0,2l	3,50
Red Bull ^{2,4}	0,25l	3,50
Red Bull Sugar Free ^{1,2,4,6,7}	0,25l	3,50
Red Bull Yellow ^{1,2,4} / Blue ^{1,2,4}	0,25l	3,50
Vitamalz ¹	0,33l	3,50

Gute Laune Limonade (*laut oder leise*)

Ginger Cooler	0,3l	4,00
<i>Ingwer, Zitrone, Minze, Ananassaft, Soda</i>		
Strawberry Love ^{1,6}	0,3l	4,00
<i>Erdbeersirup, Lime, Zitrone, frische Erdbeeren, Soda</i>		
Maracuja Dream ^{1,6}	0,3l	4,00
<i>Maracujasirup, Lime, Zitrone, Maracujanektar, Soda</i>		
Lemon Fresh	0,3l	4,00
<i>Lime, Zitrone, Zuckersirup, Soda</i>		
Sweet Basil ^{1,6}	0,3l	4,00
<i>Basilikumsirup, Lime, Zitrone, Soda</i>		
Raspberry Kiss ^{1,6}	0,3l	4,00
<i>Himbeersirup, Lime, Zitrone, frische Himbeeren, Soda</i>		
Watermelon Sling ^{1,6}	0,3l	4,00
<i>Wassermelonensirup, Lime, Zitrone, Wassermelone, Soda</i>		
Elderflower Paradise ^{1,6}	0,3l	4,00
<i>Hohunderblütensirup, Lime, Zitrone, Soda</i>		
Cucumber-Mint ^{1,6}	0,3l	4,00
<i>Gurkensirup, Lime, Zitrone, Gurke, Minze, Soda</i>		

Säfte

Niehoff's Vahinger Ananassaft	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Apfelsaft (trüb)	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Bananennektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Birnennektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Cranberrynektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Rosé Grapefruitsaft	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Johannesbeernektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Kirschnektar (trüb)	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Mangonektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Maracujanektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Rhabarbernektar (trüb)	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Pfirsichnektar	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Niehoff's Vahinger Traubensaft (weiß)	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
KiBa	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Lycheesaft	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,90
Saftschorlen	0,2l / 0,4l	3,00 / 4,50
<i>dein Lieblingssaft gemixt mit Soda!</i>		
frisch gepresster Orangensaft	0,3l	4,90

Fassbier

Gilde Ratskeller	0,3l / 0,5l	3,20 / 4,50
<i>typisch hannoversch und kühl vom Fass</i>		
Alster	0,3l / 0,5l	3,20 / 4,50
<i>typisch hannoversch und mit Sprite gemischt</i>		
Warsteiner Brew	0,3l	3,50
<i>Vollmundiger Geschmack mit Karamell und Honignoten nach deutschem Reinheitsgebot</i>		
Weizen König Ludwig	0,3l / 0,5l	3,20 / 4,50

Flaschenbier

San Miguel	0,2l	2,50
Warsteiner Pils	0,25l	2,80
Warsteiner herb	0,25l	2,80
Warsteiner Lemon	0,33l	3,50
Warsteiner herb alkoholfrei	0,33l	3,50
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33l	3,50
König Ludwig Weizen kristall	0,5	4,50
König Ludwig Weizen dunkel	0,5	4,50
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5	4,50

Ägypten. Ursprung des Bieres?

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 Namen *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. Bis dahin wurde Bier aus allerhand unterschiedlichen Kräutern und Mischungen gebraut, die man unter dem Fachbegriff „Grut“ zusammengefasst hat

Weißwein

PF2 Cuvée ⁵ <i>Trocken / Pfalz / Deutschland</i>	0,2l	6,00
Königsschaffhausen Grauer Burgunder ⁵ <i>Trocken / Baden / Deutschland</i>	0,2l	5,80
Robert Weil Riesling ⁵ <i>Trocken / Rheingau / Deutschland</i>	0,2l	7,50
Tere al Piano Chardonnay ⁵ <i>Trocken / Veneto / Italien</i>	0,2l	5,00
Weißweinschorle ⁵ (Chardonnay)	0,3l	6,00

Roséwein

PF3 Cuvée ⁵ <i>Trocken / Pfalz / Deutschland</i>	0,2l	6,50
--	------	------

Rotwein

Salento Primitivo ⁵ <i>Trocken / Vendemmia / Italien</i>	0,2l	7,00
St. Barthelmek Bardolino ⁵ <i>Trocken / Casa Vinicola / Italien</i>	0,2l	5,50
Cavanza Cabernet Sauvignon ⁵ <i>Trocken / Valle de Rapel / Chile</i>	0,2l	6,50

Tipp!

*Unsere Käseplatte als kleine Weinbegleitung.
Mit Weintrauben, Walnüssen und Feigensenf.
12,00*

Schaumwein

Prosecco ⁵	0,1l	3,80
Prosecco auf Eis ⁵	0,2l	7,00
Sparkling Red Bull ^{1,2,4,5} <i>(Prosecco mit Red Bull)</i>	0,2l	7,50
Prosecco ⁵	0,75	23,00
Crémant rosé ⁵	0,1l	6,90
Crémant rosé ⁵	0,75	45,00

Champagner

Moët Piccolo ⁵	0,2l	25,00
Lanson ⁵	0,75l	80,00
Moët Chandon Brut Imperial ⁵	0,75l	95,00
Moët Chandon Ice Imperial ⁵	0,75l	109,00
Moët Chandon Ice Rosé Imperial ⁵	0,75l	119,00

Aperitif

Hugo ^{1,5,6}	0,2l	6,90
Basilico ^{1,5,6}	0,2l	6,90
Aperol Spritz ^{1,5,6}	0,2l	6,90
Aperol Ginger Spritz ^{1,5,6}	0,2l	6,90
Aperol Spicy Ginger ^{1,5,6}	0,2l	6,90
Aperol Maracuja Spritz ^{1,5,6}	0,2l	6,90
Lillet Wild Berry ^{1,6}	0,2l	6,90
Lillet Vive ^{3,6}	0,2l	6,90
Campari Tocco Rosso ^{1,5,6}	0,2l	6,90
Campari Amalfi ^{1,3,6}	0,2l	7,50
Campari Soda ^{1,6}	0,2l	7,50
Campari Orange ^{1,6}	0,2l	7,50

Love it...heimW

Moscow Mule <i>Russian Standard Platinum, Pulco, Ginger Beer, Gurke</i>	0,2l	8,50
Vodka Wild Berry¹ <i>Russian Standard Platinum, Wild Berry, Beeren-Mix</i>	0,2l	8,50
Henry's <i>Russian Standard, Ginger Ale, Gurke</i>	0,2l	8,50
Espressotini² <i>Russian Standard, Kahlua, Chocolate Bailey's, Espresso</i>	0,2l	8,50
Frozen Old Boy <i>Finsbury Platinum, Licor 43, Cassis, Lime, Pulco, Mangonektar</i>	0,2l	8,50
30159 Iced Tea^{1,6} <i>Russian Standard, Finsbury Platinum, Old Pascas, Vanillesirup, Lime, Pulco, Ginger Ale, Ingwer</i>	0,2l	8,50
Adam sucht Eva <i>Russian Standard, Mangalore, Lime, Apfelsaft, Chili</i>	0,2l	8,50
Okinawa Crushed <i>Finsbury Platinum, Mangalore, Kumquats, Lime, Limette, Rohrzucker, Chili</i>	0,2l	8,50

heimW's Fancys

Sex on the Beach <i>Finsbury Platinum, Pepino Peach, Pulco, Cassis, Maracujanektar</i>	7,90
Sing Sang on the Beach <i>Russian Standard, Pepino Peach, Lime, Pulco, Grenadine, Ananassaft</i>	7,90
Mai Tai^{1,6} <i>Old Pascas, Zitrone, Mandelsirup, Apricot Brandy, Lime, Ananassaft</i>	8,90
Long Island Ice Tea^{1,2,6} <i>Russian Standard, Sierra Plata, Old Pascas, Finsbury Platinum, Zitrone, Triple Sec, Orangensaft, Coca Cola</i>	8,90
Lady Killer <i>Russian Standard, Noilly Prat, Lime, Zitrone, Grenadine, Lycheesaft</i>	7,90
Zombie <i>drei Sorten Old Pascas, Cointreau, Zitrone, Grenadine, Maracujanektar, Ananassaft, Orangensaft</i>	8,90
Dragon Kiss^{1,6} <i>Old Pascas, Lycheelikör, Pulco, Grenadine, Lycheesaft, Ananassaft</i>	7,90
Solero^{1,6} <i>43er, Russian Standard, Erdbeersirup, Milch, Maracujanektar</i>	7,90
Frozen Strawberry Magarita^{1,6} <i>Sierra Plata, gefrorene Erdbeeren, Erdbeersirup, Pulco</i>	7,90
Frozen Strawberry Daiquiri^{1,6} <i>Ron Vacilón, gefrorene Erdbeeren, Erdbeersirup, Pulco</i>	7,90
Basil Smash^{1,6} <i>Finsbury 47 Platinum Gin, Pulco, Zuckersirup, frischer Basilikum</i>	7,90
Tequila Sunrise^{1,6} <i>Sierra Plata, Pulco, Grenadine, Orangensaft</i>	7,90

heimW's Sours

Gin Sour ^{1,6} <i>Finsbury Platinum, Lime, Pulco, Zuckersirup</i>	7,50
Whiskey Sour ^{1,6} <i>Evan Williams, Pulco, Zuckersirup, Orangensaft</i>	7,50
Mango Sour ^{1,6} <i>Russian Standard, Pulco, Zuckersirup, Mangonektar</i>	7,50
43er Sour ^{1,6} <i>Licor 43, Pulco, Zuckersirup, Orangensaft</i>	7,50
Lychee Sour ^{1,6} <i>Russian Standard, Lycheelikör, Pulco, Zuckersirup, Lycheesaft</i>	7,50
Vodka Sour ^{1,6} <i>Russian Standard, Lime, Pulco, Zuckersirup</i>	7,50
Frangelico Sour ^{1,6} <i>Frangelico, Pulco, Zuckersirup, Orangensaft</i>	7,50
Aperol Sour ^{1,6} <i>Aperol, Pulco, Zuckersirup, Orangensaft</i>	7,50

heimW's Classics

Cosmopolitan ^{1,6} <i>Russian Standard, Noilly Prat, Triple Sec, Cranberrysaft</i>	7,50
Margarita ^{1,6} <i>Sierra Plata, Lime, Pulco, Triple Sec</i>	7,50
Daiquiri ^{1,6} <i>Ron Vacilón, Lime, Pulco, Zuckersirup</i>	7,50
Gin Gimlet <i>Finsbury Platinum, Lime, Pulco, Soda</i>	7,50
Gin Fizz ¹ <i>Finsbury Platinum, Pulco, Zuckersirup, Soda</i>	7,50
White Russian ² <i>Russian Standard, Kahlua, Sahne</i>	7,90
Old Fashioned ^{1,6} <i>Evan Williams, Angostura, Zuckersirup, Orangensaft</i>	7,50
Vodka Martini <i>Russian Standard, Noilly Prat, Zitronenzeste</i>	7,50

heimW's Coladas

Pina Colada^{1,6} <i>Old Pascas, Kokossirup, Ananassaft, Sahne</i>	7,90
Strawberry Colada^{1,6} <i>Russian Standard, Erdbeerpüree, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>	7,90
Swimming Pool^{1,6} <i>Old Pascas, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Blue Curacao, Sahne</i>	7,90
Mexican Colada^{1,6} <i>Sierra Plata, Kokossirup, Kahlua, Ananassaft, Sahne</i>	7,90
Schoko Colada^{1,6} <i>Old Pascas, Kokossirup, Schokosirup, Sahne, Milch</i>	7,90

heimW's Limes best

Mojito <i>Ron Vacilón, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda</i>	7,90
Razz Mojito <i>Bacardi Razz, Limette, Rohrzucker, Minze, Himbeeren, Sprite</i>	8,90
Caipirinha <i>Canario Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	7,00
Caipiroska¹ <i>Russian Standard, Limette, Rohrzucker, Zuckersirup</i>	7,00
Caipiro^{1,6} <i>Aperol, Limette, Rohrzucker</i>	7,00

heimW's Virgins

Mango Fusion	6,20
<i>Mangopüree, Lime, Zitrone</i>	
Strawberry Sensation ^{1,6}	6,20
<i>Erdbeerpüree, Zitrone, Erdbeersirup</i>	
Caramel Dream ^{1,6}	6,20
<i>Maracujanektar, Mangonektar, Sahne, Karamelsirup</i>	
Sunflower Love ^{1,6}	6,20
<i>Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Karamelsirup</i>	
Virgin Colada ^{1,6}	6,20
<i>Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>	
Coconut Kiss ^{1,6}	6,20
<i>Ananassaft, Kirschsafft, Kokossirup, Sahne</i>	
Ipanema	6,20
<i>Limette, Rohrzucker, Ginger Ale</i>	
Belly Button ^{1,6}	6,20
<i>Orangensaft, Birnennektar, Bananennektar, Maracujanektar, Zitrone, Grenadine</i>	

Der Cocktail – der Versuch einer etymologischen Deutung!

Um die Entstehung des Namen Cocktails ranken sich viele Geschichten. Oft gehen sie mit blumigen Worten ausgeschmückt über die Tresen dieser Welt. Wer will entscheiden, was davon wirklich stimmt.

Da „cock“ und „tail“ im Englischen „Hahn“ und „Schwanz“ bedeuten, wurde die Wortschöpfung später häufig mit einem bunten Hahnenschwanz (dem „rooster's tail“ oder eben „cock tail“) in Verbindung gebracht. So verwendete William T. Boothby bereits 1891 ein entsprechendes Titelbild für sein Cocktailbuch „American Bar Tender“ von 1891.

Eine dieser Geschichten erzählt von einem Gastwirt aus Washington, dessen bester Kampfhahn entlaufen war. Nach langer vergeblicher Suche brachte endlich ein junger Soldat den prächtigen Hahn zurück zu seinem Besitzer. Um sich bei dem Finder zu bedanken, bereitete man dem Soldat ein erfrischendes Mixgetränk zu. Dieses war so farbenfroh wie der Hahnenschwanz- englisch: Cocktail- und gab diesem schließlich seinen Namen.

Longdrinks (4cl)

Larios Rosé Tonic ³ <i>Indian Tonic, Erdbeeren, Limettenspalte</i>	8,00
Larios Rosé Lemon ³ <i>Bitter Lemon, Erdbeeren, Limettenspalte</i>	8,00
Gordon's Tonic ³ <i>Indian Tonic, Limettenspalte</i>	7,90
Bombay Tonic ³ <i>Indian Tonic, Limettenspalte</i>	8,50
Tanqueray Tonic ³ <i>Indian Tonic, Zitronenspalte</i>	9,00
Hendrik's Tonic ³ <i>Indian Tonic, Gurke</i>	9,50
Russian Standard Lemon / Tonic ³ / Orangensaft	7,90
Russian Standard Red Bull ^{1,2,4,6}	8,90
Jim Beam Cola ²	7,90
Jack Daniels Cola ²	7,90
Havana Club 3 Jahre Cola ² / Ron Vacilón 3 Jahre ² <i>mit Limette</i>	7,90
Havana Club 7 Jahre Cola ² / Ron Vacilón 7 Jahre ² <i>mit Limette</i>	8,50
Appelton Estate 12 Jahre Cola ² <i>mit Limette</i>	9,00
Don Papa Cola ² <i>mit Limette</i>	9,00
Evan Williams Cola <i>mit Limette</i>	7,90
Southern Comfort Ginger Ale <i>mit Orangenscheibe</i>	7,90
Pepino Tonic	6,90
<i>Pimp your Drink!</i>	
Red Bull ^{1,2,4,7}	+1,00
Fever Tree Mediterranean ³	+1,00

Gerne kannst du auch einen anderen Filler wählen!

Premium Gin (4cl)

Duke Tonic ³ <i>Fever Tree Mediterranean, Orangenspalte</i>	10,00
London Dry No.1 Tonic ³ <i>Fever Tree Mediterranean, Orangenspalte</i>	10,00
Monkey 47 Tonic ³ <i>Dry Tonic, Limettenspalte</i>	12,00
Tanqueray Ten Tonic ³ <i>Fever Tree Indian Tonic, Limettenzeste</i>	11,00
Tanqueray Rangpur Tonic ³ <i>Fever Tree Mediterranean, Limettenspalte, Limettenzeste</i>	11,50
Ferdinands Saar Dry Tonic ³ <i>Fever Tree Mediterranean, Zitronenzeste</i>	12,00
Cumberland Hannover ³ <i>Dry Tonic, Gurke</i>	12,50
Adler Berlin ³ <i>Dry Tonic, Zitronengras</i>	12,00
Brockman's Premium Dry Tonic ³ <i>Dry Tonic, Zitronengras</i>	13,00
Gin Mare ³ <i>Fever Tree Mediterranean, Rosmarinzweig</i>	13,00
Star of Bombay Tonic ³ <i>Dry Tonic, Limettenspalte</i>	13,00
Niemand Gin ³ <i>Fever Tree Mediterranean, Rosmarin, Apfel</i>	13,00
Gin Sul ³ <i>Fever Tree Mediterranean, Zitronenzeste</i>	12,00
Roku Gin ³ <i>Fever Tree Mediterranean, Ingwer</i>	11,50
Friedrichs Gin ³ <i>Fever Tree Indian Tonic, Apfelspalte, Zitronenzeste</i>	11,50
Nikka Coffey Gin <i>Fever Tree Mediterranean Tonic,</i>	13,00
Finsbury 47 Platinum Gin <i>mit Fever Tree Mediterranean</i>	9,00

Brandy / Vermut

Osborne Veterano 36%	2cl	2,70
Carlos 1. 40%	2cl	3,70
Noilly Prat 18%	5cl	5,00
Gran Duque D'Alba 40%	2cl	3,10

Grappa

Grappa Prosecco 40%	2cl	3,60
Grappa Chardonnay 40%	2cl	4,50

Likör

Amaretto Di Saronno 28%	4cl	4,80
Cointreau 40%	4cl	4,80
Baileys ¹ 17%	4cl	4,80
Licor 43er 31%	4cl	4,50
Frangelico 20%	4cl	4,50
Southern Comfort 37%	4cl	4,50
Kahlua 31%	4cl	4,20
Averna 32%	2cl	2,80
Ramazotti 30%	2cl	2,80
Jägermeister 35%	2cl	2,80
Chartreuse Verte 55%	2cl	3,70
Chartreuse Jaune 55%	2cl	
Aperol ^{1,6} 15%	2cl	2,80
Campari ^{1,6} 25%	2cl	2,80

Anis

Pernod 40%	4cl	4,70
Molinari Sambuca 40%	2cl	2,90

Tequila

Cuervo Tequila (silver) 38%	2cl	2,70
Cuervo Tequila (gold) 38%	2cl	2,70
Sierra Tequila Antiquo Plata 38%	2cl	3,70
Sierra Tequila Antiquo Anejo 38%	2cl	3,70

Rum

Havana Club 3 Jahre 40%	2cl	4,00
Havana Club 7 Jahre 40%	2cl	4,50
Havana Club 15 Jahre 40%	2cl	10,90
Appelton Estate 12 Jahre 43%	2cl	4,80

Don Papa 40%	2cl	4,80
Ron Vacilón 3 Jahre 40%	2cl	2,90
Ron Vacilón 7 Jahre 40%	2cl	5,20
Ron Vacilón 15 Jahre 40%	2cl	6,40

Malt Whiskey

Mcallan 12 Jahre 40%	2cl	6,60
Glenfiddich 12 Jahre 40%	2cl	3,80
Glenmorangie 10 Jahre 43%	2cl	4,30
Lagavulin (Islay) 16 Jahre 43%	2cl	6,60

Scotch Whiskey

Johnnie Walker red label 40%	2cl	3,30
Johnnie Walker black label 40%	2cl	4,10
Johnnie Walker blue label 40%	2cl	10,50
Ballantine's 40%	2cl	3,30
Chivas Regal 40%	2cl	4,10
The Delamore 12 J 40%	2cl	4,00
Glengoyne 10 J 40%	2cl	3,10

Irish Whiskey

Tullamore Dew 40%	2cl	3,80
Canadian Club 40%	2cl	3,70

Bourbon

Jim Beam (Kentucky) 40%	2cl	3,30
Wild Turkey 81 40,5%	2cl	3,50
Wild Turkey 101 50,5%	2cl	4,20
Wild Turkey 101 Rye 50,5%	2cl	4,70
Jack Daniels (Tennessee) 40%	2cl	3,70
Nikka from the barrel (Japan) 51,4%	2cl	5,50
Evan Williams 43%	2cl	2,90

Vodka

Russian Standard	2cl	2,90
Russian Standard Platinum	2cl	3,70

Shots

Orgasmus	2cl	3,50
B52	4cl	6,00
Mexikaner	2cl	2,50
Erdbeerlimes	2cl	2,50
Small Lebowski	4cl	5,00

Flaschen

inkl. 2 Liter Filler oder 6 Dosen Red Bull

Russian Standard	0,7l	80,00
Grey Goose	0,7l	130,00
Belvedere	0,7l	120,00
Absolut	0,7l	90,00
Jack Daniels	0,7l	90,00
Jim Beam	0,7l	80,00
Havana 3 Jahre	1,0l	100,00
Havana 7 Jahre	0,7l	110,00
Hendricks Gin	0,7l	120,00
Tanqueray Gin	0,7l	90,00
Gin Mare	0,7l	120,00

Zusatzstoffe und Allergene

- | | | | |
|----|------------------------|----|--|
| 1 | mit Farbstoff | 2 | koffeinhaltig |
| 3 | chininhaltig | 4 | taurinhaltig |
| 5 | enthält Sulfite | 6 | mit Konservierungsstoffe |
| 7 | mit Süßungsmitteln | 8 | glutenhaltig |
| 9 | mit Krebstieren | 10 | mit Lactose |
| 11 | mit Sesamsamen | 12 | mit Lupinen |
| 13 | mit Fisch | 14 | mit Geschmacksverstärker |
| 15 | mit Weichtier | 16 | mit Soja |
| 17 | mit Nüssen | 18 | mit Ei |
| 19 | mit Tintenfischextrakt | 20 | Kann Spuren von Milch, Soja und Nüssen enthalten |