



HEIMAT Küche + Bar Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Überseeallee 5 20457 Hamburg, Germany

(+49)4025777840, (+49)4025777842 - <http://www.heimatrestaurant.de/>



Die Speisekarte von HEIMAT Küche + Bar 's aus Hamburg beinhaltet 392 Speisen. Im Durchschnitt kosten *Speisen oder Getränke auf [der Karte](#)* ca. 9 €. Die Kategorien können auf der Speisekarte unten eingesehen werden. Was [Tanja Herzog](#) an HEIMAT Küche + Bar mag:

Sehr guter, freundlicher und professioneller Service! Vorzüglich abgeschmeckte Speisen und ein Ambiente zum Wohlfühlen -Licht und Musik haben den Restaurantbesuch abgerundet und zu einem unvergessenen Abend gemacht [Weiterlesen](#). Was [Théophile Vachon](#) an HEIMAT Küche + Bar nicht mag:

Im Heimat-Restaurant kann man gewöhnliche Speisen bekommen, die sehr schön zubereitet werden. Und sehr lecker schmecken! Wenn mit Speisekarte nicht so klar kommt, bekommt man freundliche Hilfe von der Servicekraft. [Weiterlesen](#). Wenn das Wetter angenehm ist kannst Du auch draußen essen und trinken, und in die barrierefreie Räume kommen auch Kundschaft mit Rollstuhl oder körperlichen Einschränkungen. Um Du Lust auf [Süßigkeiten](#) hast, kann HEIMAT Küche + Bar mit seinen magischen Dessertssicher Abhilfe schaffen, hier wird das **Barbecue** auf offener Flamme frisch **zubereitet**. Natürlich dürfen wir nicht die große Auswahl an Kaffee- und Tee-Spezialitäten in diesem Restaurant vergessen, hauptmerkmal hier sind aber die deftigen deutschen Speisen mit dazugehörigen Beilagen wie Kartoffeln und Salaten.

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



Salate

GURKENSALAT \$2.7

10 meistbestellte gerichte

KORNBRAND

Pizza

MISTA

Antipasti

VORSPEISEN VARIATION

Fischgerichte

GEBRATENES ZANDERFILET

Getränke

LONGDRINKS,

Flammkuchen

MÜNSTER \$13.6

Starter

SMOKED TROUT FILLET

Soup

RINDERBRÜHE \$10.3

Roséwein

2016ER RO (3S)É

Verschiedenes

HELBING

Hüttenspezialitäten

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE \$17.9

Bekanntes aus der region

HAMBURGER PANNFISCH \$25.5

Schwabenteller

SCHWÄBISCHER
ZWIEBELROSTBRATEN \$32.1

Aus der daniel moser

kaffeebar -

kaffeehaustradition seit 1685

CAFÉ CREME \$3.3

Fleisch, fisch und vegetarisches

WIENER SCHNITZEL VOM KALB \$26.6

Freitagsangebot

LONGDRINKS

Pizza á 26cm

DOPPIO \$4.3

Gut bürgerliche küche

KALBSFLEISCHPFLANZERL \$18.5

Heiße getränke

HEISSE SCHOKOLADE \$3.8

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



Langnese

MANDEL

Whiskey

SLYRS BAVARIAN OLOROSSO

Eiskalte spirituosen

GIN SUL

Florida eis 500ml becher

HASELNUSS

Pizza klein Ø 24cm

FRITZ

Beverages

SÄFTE

Classic cocktails

MAMIE TAYLOR \$13.6

Pancakes / french toast

RHUBARB COMPOTE

Flaschenbiere

MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI

Liquor

MAKER'S MARK, BOURBON, KENTUCKY

Course #1

SPRING HERB SOUP

Course #3

ICED KAISERSCHMARRN

Gölles

MARILLE

Soft

VÖSLAUER

Pinsa romana

CREMIGER ZIEGENKÄSE \$15.8

Edelschnäpse von der brennerei lantenhammer am schliersee

SLYRS

Vermouth

BELSAZAR ROT

Vesperkärtle

FRÄNKISCHER WURSTSALAT \$10.3

Kurs #1

FRÜHLINGSKRÄUTERSUPPE

Kurs #2

KROSSE KEULE VOM KREIENKAMPER
HAHN

Spirits & liqueurs

SCHORLE

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



Softdrinks

FRITZ CANDY

Weitere tolle windbeutel variationen

ZWETSCHGE

Drinks

GETRÄNKE

Snacks & crudo

PICKLED SPRING VEGETABLES \$13.6

Liqueuer

COINTREAU, ORANGE, FRANCE

Acquavite

BALLANTINES FEINSTES

Klassiker - extras

KLEINER HEIMAT-BLATTSALAT \$4.9

Dazu...

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Whiskey usa

JACK DANIEL'S GENTLEMANS JACK,
TENNESSEE

Vermutes

BELSAZAR WEISS

Onze alcools/ long drinks

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12
JAHRE

Aperitif cocktails

PIMMS NO.1 CUP \$11.4

Perfect serve gin

HENDRICK'S, SCHOTTLAND

Lantenhammer obstbrände

VOGELBEERE

Ein auszug aus unserer speisekarte:

RINDSBOUILLON \$10.3

Edle brände - feine tropfen

OBSTBRAND

Restaurant kategorie

NACHTISCH

Klassiker

FRÄNKISCHER WURSTSALAT IN DER
LAUGENSEMMEL

MATJESTATAR HAUSFRAUEN ART \$13.6

Cocktails

MOSKAU ESEL \$12.5

CUBA LIBRE \$12.5

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



Spirituosen

TANQUERAY NR. 10, ENGLAND

AMERICANO \$3.8

Wein

2017ER GRAUER BURGUNDER

2016ER CUVÉE NO. 1

Tequila

SIERRA MILENARIO BLANCO, MEXICO

SIERRA MILENARIO REPOSADO,
MEXICO

Brandy

TORRES 15 GRAN RESERVA, SPAIN

TORRES 15 GRAN RESERVA, SPANIEN

Coffee

ESPRESSO \$2.7

CAPPUCCINO \$3.8

Highlands

OBAN 14 YEARS, OBAN, HIGHLANDS

DALMORE CIGOR MALT, DALMORE,
HIGHLANDS

Speyside

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 YEARS,
DUFFTOWN, BANFFSHIRE

GLENFIDDICH 18 YEARS, DUFFTOWN,
BANFFSHIRE

Course #2

CRISPY KREIENKAMPER CHICKEN LEG

FRIED PIKEPERCH FILLET

Weinempfehlung

2017ER RIESLING EINBLICK N° 1

2016ER GRÜNER VELTLINER SMARAGD
KIRNBERG

Hauptsache

IM GANZEN GEBRATENE
SCHOLLE MÜLLERIN ART \$27.2

ENTRECÔTE VOM SIMMENTALER
RIND \$28.8

Zum schluss

MILCHREISMOUSSE

TOPFENSCHAUM

Danach

AM KNOCHEN GEBRATENER
RINDERRÜCKEN AUS HUSUM

TAGESFISCH AN DER GRÄTE GEBRATEN

Kurs #3

GEEISTER KAISERSCHMARRN

RHABARBERGRÜTZE

Folgende arten von gerichten werden serviert

FISCH

BROT

Kaffee

ZUR WAHL

KAFFEE LATTE \$3.8

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



LATTE MACCHIATO \$3.8

Refreshments

HOMEMADE IMA LEMONADE

HOMEMADE SAMOVA ICED TEA

SCHNICK SCHMACK

Liqueur

BORGMANN 1772, HERB LIQUEUR,
BLACK FOREST

PIMM'S NO. 1, LIQUEUR, GREAT BRITAIN

MOLINARI SAMBUCA, ANIS, ITALY

Obstbrand & weinbrand

HIRSCHBIRNE

MARC VOM BURGUNDER
TRESTERBRAND

WEISSBRAND

Main course

HOMEMADE SWABIAN CHEESE
NOODELS \$17.9

VEAL METBALL \$18.5

WHOLE GRILLED PLAICE
MÜLLERIN STYLE \$27.2

ENTRECÔTE OF SIMMENTALER
BEEF \$28.8

Likör

BORGMANN 1772, KRÄUTER,
SCHWARZWALD

PIMM'S NO. 1, LIKÖR, ENGLAND

MOLINARI SAMBUCA, ANIS, ITALIEN

COINTREAU, ORANGE, FRANKREICH

Vodka

BAZIC, HAMBURG

GRASOVKA, POLAND

GREEN MARK, RUSSIA

BELVEDERE, POLEN

Grappa

NONINO MOSCATO, ITALY

NONINO CHARDONNAY, ITALY

NONINO MOSCATO, ITALIEN

NONINO CHARDONNAY, ITALIEN

Schaumweine

2015ER SEKT BLANC DE BLANC

2016ER BIRNE

2014ER CREMANT ROSE BRUT

PINOT BRUT ROSÉ

Schaumwein

2015ER SEKT BLANC DE BLANC,
CHRISTIAN KRACK, PFALZ,
DEUTSCHLAND

2016ER BIRNE, CHRISTIAN KRACK,
PFALZ, DEUTSCHLAND

2014ER ROSE SEKT BRUT, JOHANNES
JÜLG, PFALZ, DEUTSCHLAND

2015ER RIESLING SEKT BRUT,
REICHSRAT VON BUHL, PFALZ,
DEUTSCHLAND

Rose

2016 RO (3S)É, WEINGUT LAUERMANN
WEYER, PFALZ, GERMANY

2017 ZWEIFELT ROSÉ, WEINGUT R&A
PFAFFL, WEINVIERTEL, AUSTRIA

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



2016ER RO (3S)É, WEINGUT
LAUERMANN WEYER, PFALZ,
DEUTSCHLAND

2017ER ZWEIGELT ROSÉ, WEINGUT R&A
PFAFFL, WEINVIERTEL, ÖSTERREICH

Sparkling wine

2015 SEKT BLANC DE BLANC,
CHRISTIAN KRACK, PFALZ, GERMANY

2016 BIRNE, CHRISTIAN KRACK, PFALZ,
GERMANY

2014 ROSE SEKT BRUT, JOHANNES
JÜLG, PFALZ, GERMANY

2015 RIESLING SEKT BRUT, REICHSRAT
VON BUHL, PFALZ, GERMANY

Liköre

EDELBITTER

KREUZRITTER

BORGMANN 1772

MONDINO AMARO BAVARESE

Obstler

DAVID GÖLLES, HIRSCHBIRNE PEARS,
PLUM, FRUIT BRANDY FINE BRANDY

FRÄULEIN BRÖSELS
SCHNAPSERWACHEN, CURRANT,
APRICOT, ROWAN BERRY, HAZELNUT
ALMOND

DAVID GÖLLES, HIRSCHBIRNE,
ZWETSCHGE, OBSTBRAND EDELBITTER

FRÄULEIN BRÖSELS
SCHNAPSERWACHEN,
JOHANNISBEERE, MARILLE,
VOGELBEERE, HASELNUSS MANDEL

Likörwein

S.HERRY WEISS

WEISSIMPORT

ROTIMPORT

ROTIMPORT BLACK LABEL

Isles of islay, skye & jura

TALISKER 10 YEARS, CARBOST, ISLE OF
SKYE

ISLE OF JURA 10 YEARS, CRAIGHOUSE,
ISLE OF JURA

BUNNAHABHAIN 12 YEARS,
BUNNAHABHAIN, ISLE OF ISLAY

LAGAVULIN 16 YEARS, PORT ELLEN,
ISLE OF ISLAY

Starters

SEASONAL HEIMAT SALAD \$8.2

FRANCONIAN WURSTSALAT \$10.3

MARINATED SLICES OF BEEF
BRISKET \$14.1

MILD GOAT'S CHEESE \$14.7

HEIMAT SNACK PLATTER \$15.8

Wodka

GRASOVKA, POLEN

GREEN MARK, RUSSLAND

BELVEDERE, POLEN

BAZIC

BERLIN VODKA

Erfrischungen

HAUSGEMACHTE IMA LIMONADE

HAUSGEMACHTER SAMOVA EISTEE

TAFELWASSER-PAUSCHALE

HEIMAT LIMONADE

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



HEIMAT EISTEE

Vorweg / zwischendurch

SAISONALER HEIMAT-BLATTSALAT \$8.2

EINGELEGTES FRÜHLINGSGEMÜSE \$13.6

MARINIERTE SCHEIBEN VON DER RINDERBRUST \$14.1

MILDER ZIEGENKÄSE \$14.7

HEIMAT BROTZEIT \$15.8

Korn & co

HELBING, KÜMMEL, HAMBURG

FÜRST BISMARCK, KORN, FRIEDRICHSRUH

LINIE, AQUAVIT, NORWAY

LINIE, AQUAVIT, NORWEGEN

NORDISCHER AQUAVIT

MR. SAM BUCCA'S WHITE COFFEE

Alkoholische getränke

ASTRA URTP

CAMPARI

APEROL

ASTRA ALSTERWASSER

DUCKSTEIN ORIGINAL

MAISELS WEISSE

ROTWEIN

Speisen aus der region

ERBSENSCHAUMSUPPE \$10.3

BRUST UND KEULE VOM MOSEL-RIESLING-HUHN \$21.2

POCHIERTER WEINBERGPFIRSICH \$9.8

GEBACKENER TAFELSPITZ \$14.7

TOMATENCONSOMMÉ \$11.4

TOPFENFLECKERL \$20.1

IN VELTLINER GEGARTES FORELLENFILET \$20.1

Alkoholfreie getränke

FRITZ-LIMO

MISCHMASCH

THOMAS HEINRICH

RED BULL ENERGY

SÄFTE

SCHÖRLE

TAFELWASSER

JOHANNISBEERE

Rum

BRUGAL BLANCO 3 AÑOS, DOMINICAN REPUBLIC

BRUGAL AÑEJO 3 AÑOS, DOMINICAN REPUBLIC

RON ABUELO 12Y, PANAMA

HAVANA 3 AÑOS, CUBA

HAVANA 7 AÑOS, CUBA

RON ZACAPA 23 CENTRARIO SISTEMA SOLERA, GUATEMALA

BRUGAL BLANCO 3 ANOS, DOMINIKANISCHE REPUBLIK

BRUGAL ANEJO 3 ANOS, DOMINIKANISCHE REPUBLIK

HAVANA 3 ANOS, KUBA

HAVANA 7 ANOS, KUBA

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



Bier

HOLSTEN PILSENER (DRAFT BEER) OR
ALSTERWASSER (SHANDY)

ASTRA ALSTERWASSER (SHANDY)

BAYREUTHER WEISSBIER (DRAFT
BEER)

LAMMSBRÄU ORGANIC BEER NON-
ALCOHOLIC

MAISEL'S WEISSE NON-ALCOHOLIC

HOLSTEN VOM FASS PILSENER ODER
ALSTERWASSER

BAYREUTHER WEISSBIER VOM FASS

LAMMSBRÄU ALKOHOLFREI, BIO-BIER

HOLSTEN VOM FASS

BAYREUTHER WEISSBIER

LAMMSBRÄU ALKOHOLFREI BIO-BIER

Gin

GIN SUL, HAMBURG

MONKEY 47, BLACKFOREST

TANQUERAY, GREAT BRITAIN

TANQUERAY NO.10, GREAT BRITAIN

MONKEY 47, SCHWARZWALD

TANQUERAY, ENGLAND

HENDRICK'S, SCHOTTLAND

WILD GIN

HANDS ON GIN

MONKEYS 47

KLUMPP GIN

Red wine

2015 JOËL ROBUCHON, DOMAINE PAUL
JABOULET, CÔTES DU RHÔNE, FRANCE

2015 KOMPOSITION, WEINGUT ZAHEL,
WIEN, AUSTRIA

2015 ZWITSCHERN ROT, WEINGUT
MICHEL, RHEINHESSEN, GERMANY

2014 MANN SPÄTBURGUNDER,
WEINGUT ANDREAS MANN,
RHEINHESSEN, GERMANY

2014 BLAUFRÄNKISCH FÖLLIKBERG,
WEINGUT WAGENTRISTL,
LEITHAGEBIRGE, AUSTRIA

2016 ZWEIGELT KIESELSTEIN, CLAUS
PREISINGER, BURGENLAND, AUSTRIA

2014 MERLOT TOREYE, WEINGUT
EYMANN, PFALZ, GERMANY

2013 DOPPELSTÜCK SPÄTBURGUNDER,
FRIEDRICH BACKER, PFALZ, GERMANY

2013 JUNO SANGIOVESE, TENUTA
TREROSE, TOSKANA, ITALY

2015 MAISON NICOLAS POTEL,
BOURGOGNE PINOT NOIR AOC,
BOURGOGNE, FRANCE

2015 LEMBERGER BERGKEUPER,
WEINGUT ESCHER, WÜRTTEMBERG,
GERMANY

2016 SPÄTBURGUNDER, DANIEL
LANDERER, BADEN, GERMANY

2008 PANNOBILE, JUDITH BECK,
BURGENLAND, AUSTRIA

2015 CUVÉE BIG JOHN RESERVE,
WEINGUT SCHEIBLHOFER,
BURGENLAND, AUSTRIA

2014 SPÄTBURGUNDER SAULHEIM
BARRIQUE, WEINGUT WALLDORF,
RHEINHESSEN, GERMANY

2014 SCHWARZ ROT, WEINGUT
SCHWARZ, BURGENLAND, AUSTRIA

Aperitif

LILLET BLANC, WINE-APERITIF, FRANCE

ANTICA FORMULA, RED VERMOUTH,
ITALY

CYNAR, LIQUEUR, ITALY

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



RICARD, PASTIS DE MARSEILLE, FRANCE	
BELLINI, PROSECCO, PEACHPULP	
SPRITZ, CAMPARI, CYNAR OR APEROL, WHITE WINE, SODA	
HUGO, ST. GERMAIN, LIME JUICE, MINT, PROSECCO, SODA	
CRODINO, ITALY, NON-ALCOHOLIC	
LILLET BLANC, WEIN-APERITIF, FRANKREICH	
ANTICA FORMULA, ROTER WERMUT, ITALIEN	
CYNAR, LIKÖR, ITALIEN	
RICARD, PASTIS DE MARSEILLE, FRANKREICH	
BELLINI, PROSECCO, PFIRSICHMARK	
SPRITZ, CAMPARI, CYNAR ODER APEROL, WEISSWEIN, SODA	
HUGO, ST. GERMAIN, LIMETTENSAFT, MINZE, PROSECCO, SODA	
CRODINO, ITALIEN, ALKOHOLFREI	
SÜSSWEIN TONIC	\$10.3
EDELBITTER TONIC	\$10.3
APERCI SPRITZ	\$9.2
MONDINO BITTER	\$10.3

Elbgold

CAFÉ CRÈME 100 ARABICA BEANS	\$3.3
ESPRESSO, ALSO AS MACCHIATO OR RISTRETTO	\$2.7
CORTADO, ESPRESSO WITH A SHOT OF FROTHED MILK	\$3.3
DOPPIO, ALSO AS MACCHIATO OR RISTRETTO	\$4.3
AMERICANO, ESPRESSO EXTENDED WITH HOT WATER	\$3.8
CAPPUCCINO, ESPRESSO, MILK, MILK FROTH	\$3.8

CAFÉ LATTE, ESPRESSO, LOTS OF MILK, MILK FROTH IN TALL CUP	\$3.8
LATTE MACCHIATO, ESPRESSO, MILK, MILK FROTH LAYERED IN A GLASS	\$3.8
FLATWHITE, LIKE A CAPPUCCINO, DOPPIO RISTRETTO	\$4.9
HOT CHOCOLATE, MILK, COCOA	\$3.8
CAFÉ CRÈME 100 ARABICA BOHNEN	\$3.3
ESPRESSO, AUCH ALS MACCHIATO ODER RISTRETTO	\$2.7
CORTADO, ESPRESSO, SCHUSS WARME MILCH IM GLAS	\$3.3
DOPPIO, AUCH ALS MACCHIATO ODER RISTRETTO	\$4.3
AMERICANO, ESPRESSO, HEISSES WASSER	\$3.8
CAPPUCCINO, ESPRESSO, MILCH, MILCHSCHAUM ZU GLEICHEN TEILEN	\$3.8
CAFÉ LATTE, ESPRESSO, VIEL MILCH, MILCHSCHAUM IN GROSSER TASSE	\$3.8
LATTE MACCHIATO, ESPRESSO, MILCH, MILCHSCHAUM GESTUFT IM GLAS	\$3.8
FLATWHITE, WIE CAPPUCCINO, DOPPIO RISTRETTO	\$4.9
HEISSE SCHOKOLADE, MILCH, KAKAOPULVER	\$3.8

Rotwein

2015ER JOËL ROBUCHON, DOMAINE PAUL JABOULET, CÔTES DU RHÔNE, FRANKREICH
2015ER KOMPOSITION, WEINGUT ZAHEL, WIEN, ÖSTERREICH
2015ER ZWITSCHERN ROT, WEINGUT MICHEL, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



2014ER MANN SPÄTBURGUNDER,
WEINGUT ANDREAS MANN,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

2014ER BLAUFRÄNKISCH FÖLLIKBERG,
WEINGUT WAGENTRISTL,
LEITHAGEBIRGE, ÖSTERREICH

2016ER ZWEIGELT KIESELSTEIN, CLAUS
PREISINGER, BURGENLAND,
ÖSTERREICH

2014ER MERLOT TOREYE, WEINGUT
EYMANN, PFALZ, DEUTSCHLAND

2013ER DOPPELSTÜCK
SPÄTBURGUNDER, FRIEDRICH BACKER,
PFALZ, DEUTSCHLAND

2013ER JUNO SANGIOVESE, TENUTA
TREROSE, TOSKANA, ITALIEN

2015ER MAISON NICOLAS POTEL,
BOURGOGNE PINOT NOIR AOC,
BOURGOGNE, FRANKREICH

2015 LEMBERGER BERGKEUPER,
WEINGUT ESCHER, WÜRTTEMBERG,
DEUTSCHLAND

2016ER SPÄTBURGUNDER, DANIEL
LANDERER, BADEN, DEUTSCHLAND

2008ER PANNOBILE, JUDITH BECK,
BURGENLAND, ÖSTERREICH

2015ER CUVÉE BIG JOHN RESERVE,
WEINGUT SCHEIBLHOFER,
BURGENLAND, ÖSTERREICH

2014ER SPÄTBURGUNDER SAULHEIM
BARRIQUE, WEINGUT WALLDORF,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

2014ER SCHWARZ ROT, WEINGUT
SCHWARZ, BURGENLAND, ÖSTERREICH

2014ER GÖNNHEIMER CUVÉE MAGNUM

2013ER FRÜHBURGUNDER
DAHLHEIMER

2008ER PANNOBILE MAGNUM

2014ER BLAUFRÄNKISCH FÖLLIKBERG

2016ER ZWEIGELT MAGNUM

Samova

ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC
BLACK TEA) \$4.9

HIGH DARLING (ORGANIC
DARJEELING) \$4.9

LAZY DAZE (ORGANIC BLACK TEA
EARL GREY) \$4.9

EXTRA HOUR (ORGANIC HERBS
BLACK TEA) \$4.9

ORANGE SAFARI (ORGANIC
ROOIBOS VANILLA ORANGE) \$4.9

MASTER MINT (PURE ORGANIC
PEPPERMINT) \$4.9

LOW RIDER (ORGANIC GREEN TEA
CHINA) \$4.9

TEAM SPIRIT (HERBS GREEN TEA) \$4.9

MAYBE BABY (ORGANIC FRUIT
MIX) \$4.9

HEIDI'S DELIGHT (ORGANIC
MOUNTAIN HERBS) \$4.9

SPEAK FRENCH (ORGANIC
VERVAIN) \$4.9

ENGLISH BREAKFAST (BIO-
SCHWARZTEE) \$4.9

HIGH DARLING (BIO-DARJEELING) \$4.9

LAZY DAZE (BIO-SCHWARZTEE
EARL GREY) \$4.9

EXTRA HOUR (BIO-KRÄUTER-
SCHWARZTEE) \$4.9

ORANGE SAFARI (BIO-ROOIBOS
VANILLE ORANGE) \$4.9

MASTER MINT (REINE BIO-
PFEFFERMINZE) \$4.9

LOW RIDER (BIO-GRÜNTEE CHINA) \$4.9

TEAM SPIRIT (KRÄUTER GRÜNTEE) \$4.9

MAYBE BABY (BIO-
FRUCHTMISCHUNG) \$4.9

HEIDI'S DELIGHT (BIO-
BERGKRÄUTER) \$4.9

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



SPEAK FRENCH (BIO-VERVEINE) \$4.9

White wine

2016 DIE ROTE INSEL RIESLING,
WEINGUT STRUB, RHEINHESSEN,
GERMANY

2017 GRAUBURGUNDER, STEFAN
MEYER, PFALZ, GERMANY

2016 RIESLING KABINETT, WEINGUT
WILLEMS-WILLEMS, SAAR, GERMANY

2016 SCHEUREBE, ANDREAS MANN,
RHEINHESSEN, GERMANY

2016 GRÜNER VELTLINER, WEINGUT
NIMMERVOLL, WAGRAM, AUSTRIA

2015 RIESLING, WEINGUT WALLDORF,
RHEINHESSEN, GERMANY

2017 SAUVIGNON BLANC, DANIEL
LANDERER, BADEN, GERMANY

2016 WEISSER BURGUNDER J.K.,
WEINGUT KORELL, NAHE, GERMANY

2017 RIESLING KABINETT VOM
KALKSTEIN, WEINGUT RETTIG,
RHEINHESSEN, GERMANY

2016 ARMAS DE GUERRA GODELLO,
VINOS GUERRA, D.O. BIERZO, SPAIN

2015 GRÜNER SYLVANER, NICOLAS
OLINGER, FRANKEN, GERMANY

2015 XBERG, WEINGUT SCHWEDHELM,
PFALZ, GERMANY

2017 WEISSBURGUNDER, DANIEL
LANDERER, BADEN, GERMANY

2016 RIESLING VULKANGESTEIN,
WEINGUT WEBER, NAHE, GERMANY

2017 MUSKATELLER SAND, WEINGUT
R&A PFAFFL, WEINVIERTTEL, AUSTRIA

2016 RIESLING WUNSCHKIND, WEINGUT
MATERNE SCHMITT, MOSEL, GERMANY

2017 SAUVIGNON BLANC, WEINGUT
ESCHER, WÜRTTEMBERG, GERMANY

2016 CHARDONNAY RESERVE, WEINGUT
ANDRES, PFALZ, GERMANY

2016 SAUVIGNON BLANC STEIRISCHE
KLASSIK, WEINGUT LACKNER-
TINNACHER, SÜDSTEIERMARK,
AUSTRIA

2015 GRAUBURGUNDER HANDWERK
CLASS A, WEINGUT NEVERLAND,
RHEINHESSEN, GERMANY

2016 RIESLING MONZINGER
FRÜHLINGSPLÄTZCHEN, WEINGUT
WEBER, NAHE, GERMANY

2016 GRÜNER VELTLINER SMARAGD
ZANZL, WEINGUT FRISCHENGRUBER,
WACHAU, AUSTRIA

2016 WEISSBURGUNDER OHNE,
WEINGUT THOMAS HARETER,
BURGENLAND, AUSTRIA

2015 WEISSBURGUNDER BARRIQUE
KRONENFELS, WEINGUT EMMERICH-
KOEBERNIK, NAHE, GERMANY

2015 RIESLING ALTE REBEN, WEINGUT
ELISABETH, WEINVIERTTEL, AUSTRIA

2014 RIESLING KREUZNACHER
PARADIES, WEINGUT KORELL, NAHE,
GERMANY

2015 CHARDONNAY RESERVE, WEINGUT
NEVERLAND, RHEINHESSEN, GERMANY

2014 RIESLING SCHLOSSBERG, JOERN
WEIN, RHEINGAU, GERMANY

Weisswein

2016ER DIE ROTE INSEL RIESLING,
WEINGUT STRUB, RHEINHESSEN,
DEUTSCHLAND

2017ER GRAUBURGUNDER, STEFAN
MEYER, PFALZ, DEUTSCHLAND

2016ER RIESLING KABINETT, WEINGUT
WILLEMS-WILLEMS, SAAR,
DEUTSCHLAND

2016ER SCHEUREBE, ANDREAS MANN,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



2016ER GRÜNER VELTLINER, WEINGUT
NIMMERVOLL, WAGRAM, ÖSTERREICH

2015ER RIESLING, WEINGUT WALLDORF,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

2017ER SAUVIGNON BLANC, DANIEL
LANDERER, BADEN, DEUTSCHLAND

2016ER WEISSER BURGUNDER J.K.,
WEINGUT KORELL, NAHE,
DEUTSCHLAND

2017ER RIESLING KABINETT VOM
KALKSTEIN, WEINGUT RETTIG,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

2016ER ARMAS DE GUERRA GODELLO,
VINOS GUERRA, D.O. BIERZO, SPANIEN

2015ER GRÜNER SYLVANER, NICOLAS
OLINGER, FRANKEN, DEUTSCHLAND

2015ER XBERG, WEINGUT
SCHWEDHELM, PFALZ, DEUTSCHLAND

2017ER WEISSBURGUNDER, DANIEL
LANDERER, BADEN, DEUTSCHLAND

2016ER RIESLING VULKANGESTEIN,
WEINGUT WEBER, NAHE,
DEUTSCHLAND

2017ER MUSKATELLER SAND, WEINGUT
R&A PFAFFL, WEINVIERTEL,
ÖSTERREICH

2016ER RIESLING WUNSCHKIND,
WEINGUT MATERNE SCHMITT, MOSEL,
DEUTSCHLAND

2017ER SAUVIGNON BLANC, WEINGUT
ESCHER, WÜRTTEMBERG,
DEUTSCHLAND

2016ER CHARDONNAY RESERVE,
WEINGUT ANDRES, PFALZ,
DEUTSCHLAND

2016ER SAUVIGNON BLANC STEIRISCHE
KLASSIK, WEINGUT LACKNER-
TINNACHER, SÜDSTEIERMARK,
ÖSTERREICH

2015ER GRAUBURGUNDER HANDWERK
CLASS A, WEINGUT NEVERLAND,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

2016ER RIESLING MONZINGER
FRÜHLINGSPLÄTZCHEN, WEINGUT
WEBER, NAHE, DEUTSCHLAND

2016ER GRÜNER VELTLINER SMARAGD
ZANZL, WEINGUT FRISCHENGRUBER,
WACHAU, ÖSTERREICH

2016ER WEISSBURGUNDER OHNE,
WEINGUT THOMAS HARETER,
BURGENLAND, ÖSTERREICH

2015ER WEISSBURGUNDER BARRIQUE
KRONENFELS, WEINGUT EMMERICH-
KOEBERNIK, NAHE, DEUTSCHLAND

2015ER RIESLING ALTE REBEN,
WEINGUT ELISABETH, WEINVIERTEL,
ÖSTERREICH

2014ER RIESLING KREUZNACHER
PARADIES, WEINGUT KORELL, NAHE,
DEUTSCHLAND

2015ER CHARDONNAY RESERVE,
WEINGUT NEVERLAND, RHEINHESSEN,
DEUTSCHLAND

2014ER RIESLING SCHLOSSBERG,
JOERN WEIN, RHEINGAU,
DEUTSCHLAND

2016ER CHARDONNAY NO. 5 MAGNUM

2017ER WINDESHEIMER
WEISSBURGUNDER

2017ER GRAUBURGUNDER MAGNUM

2017ER SYLVANER GUTSWEIN MAGNUM

2017ER RIESLING EINBLICK NO. 1
MAGNUM

2017ER SAUVIGNON BLANC

2016ER GRÜNER VELTLINER SMARAGD
KIRNBERG MAGNUM

HEIMAT Küche + Bar Speisekarte



HEIMAT Küche + Bar

Überseeallee 5 20457 Hamburg,
Germany

Öffnungszeiten:

Montag 18:00 Uhr-23:00 Uhr
Dienstag 18:00 Uhr-23:00 Uhr
Mittwoch 18:00 Uhr-23:00 Uhr
Donnerstag 18:00 Uhr-23:00 Uhr
Freitag 18:00 Uhr-23:00 Uhr
Samstag 18:00 Uhr-23:00 Uhr

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

