

NOW

R E S T A U R A N T

NAH AM WASSER

B R A U N S C H W E I G

KÜCHE MIT HALTUNG
DRINKS NACH INSTINKT
HERZLICH WILLKOMMEN

WILLKOMMEN

LIEBE GÄSTE,

herzlich willkommen im NAW • Restaurant Nah am Wasser.

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.

Das NAW ist für uns mehr als ein Restaurant. Es ist ein Ort für gute Gespräche, besondere Abende, ein Glas Wein am Wasser, einen außergewöhnlichen Cocktail – und natürlich für gutes Essen.

Unsere Küche folgt dem Gedanken der German Cuisine: moderne deutsche Küche mit Einflüssen aus aller Welt. Manchmal klassisch, manchmal überraschend, immer handwerklich und mit einer eigenen Handschrift. Wir kochen frisch und bereiten viele Gerichte erst nach Ihrer Bestellung zu. Deshalb kann es gelegentlich etwas länger dauern als anderswo.

Nutzen Sie die Zeit, genießen Sie die Atmosphäre, die Aussicht auf die Oker und vielleicht ein weiteres Glas Wein.

Neben unserer Speisekarte empfehlen wir Ihnen unsere wechselnden Tagesempfehlungen sowie unsere sorgfältig ausgewählte Wein- und Getränkekarte. Besonders am Herzen liegen uns dabei auch außergewöhnliche alkoholfreie Alternativen.

Wir möchten, dass sich jede und jeder bei uns willkommen fühlt – unabhängig davon, ob Sie zum ersten Mal hier sind oder längst zu unseren Stammgästen gehören.

Vielen Dank für Ihren Besuch und einen wunderbaren Abend.

FREUNDSCHAFT!

DENISE, MAKI UND DAS GESAMTE NAW-TEAM

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

APERITIF

SARTI

Spritz | Lemon Spritz | Nisi Spritz (Lemon + Prosecco)
8.5

APEROL SPRITZ

8.5

CAMPARI

Campari Spritz | Campari-Orange | Campari Soda
8.5

BELLINI NAW

mit Holunderblüte | Pfirsich | Prosecco
7.5

DÉJÀU

Spritz | Thomas Henry Tonic | Wildberry
8.5

DÉJÀU ALBA

Spritz | Weißwein-Spritz
8.5

LILLET

Thomas Henry Wildberry | Tonic | Ginger Ale
8.5

LAUENDEL SPRITZ

8.5

ALPITZ

Alpenkräuter-Spritz mit Enzian
8.5

APERITIF

SELECT SPRITZ

Der älteste Aperitif Italiens aus Venedig

8.5

SCHIERKUJA SPRITZ

Glitzer-Spritz mit Maracuja von Schierker Feuerstein

8.5

PROSECCO

5.0

NEGRONI

Americano | Sbagliato | Boulevardier

10.5

Bartender's choice: Campari, Gin & Bouvet Crémant Rosé

12.5

LAUENDEL - LIMONCELLO SPRITZ

8.5

BOUVET CRÉMANT

0,375l als Brut Blanc oder Rosé

19.5

NICOLAS FEUILLATTE

0,375l als Réserve Exclusiv oder Rosé

35.5

APERITIF & SIGNATURES

ORIGINAL BELLINI

Champagner | Pfirsichpüree | Apricot Brandy | Zitrone
18.5

PURPLE NEGRONI

Gin | weißer Vermouth | Lavendel
10.5

MARTINI ON THE ROCKS

Bianco | Extra Dry | Rosso
6.5

DRY MARTINI - GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT?

London Dry Gin | Martini Extra Dry | Orange Bitters
12.5

VESPER MARTINI - GESCHÜTTELT, NICHT GERÜHRT.

London Dry Gin | Lillet Blanc | Three-Sixty Wodka
12.5

BICICLETTA

Campari | Riesling | Soda
8.5

APERITIF ALKOHOLFREI

EASY SPRITZ

Undone No.5 | Thomas Henry Tonic

8.5

ITALIAN SPRITZ - THIS IS NOT APEROL

Undone No.5 | Prosecco 0,0

8.5

SUMMER SPRITZ

Undone | Grapefruit Tonic | Agave | Lime Juice

9.5

BELLINI NAW 0,0

Holunderblüte, Pfirsich & 0,0 Sekt

7.5

NOGRONI

10.5

CRODINO SPRITZ

Bittersüße, Kräuter & 0,0 Sekt

7.5

DE JAVU ALKOHOLFREI

Thomas Henry Tonic | Wildberry | Prosecco 0,0

8.5

LAVENDEL SPRITZ ALKOHOLFREI

8.5

APERITIF ALKOHOLFREI

WILDBERRY DELIGHT

Lillet 0,0 | Thomas Henry Wildberry

8.5

WINE THYME

Undone French Apritif | Rohrzucker | Zitrone | Thymian

9.5

MUMME TONIC

Segelschiff Mumme | Thomas Henry Bitter Lemon | Tonic

8.5

SCHIERKUJA GLITZER SPRITZ 0,0

Glitzer-Maracuja von Schierker Feuerstein

8.5

LAUENDEL - LIMONZERO SPRITZ

8.5

VERJUS SPRITZ

Verjus | Soda | Zitrone | Rosmarin

8.5

NAW GARDEN

Holunderblüte | Gurke | Zitrone | Soda

8.5

AMALFI BREEZER

Undone No. 7 | Limette | Bitter Lemon

8.5

N&W BRUSCHETTE / VORSPEISEN

BEEF TATAR

Fein gewolfenes Rinderfilet | mariniert | eingelegte Radieschen | Trüffelmayonaise | Pamesanchips
frittierte Kapernblüten | Brot
70g = 16.5 / 140g = 20.5

BRUSCHETTA ANTIPASTO *VEGAN

Eingelegte Zucchini | Curry-Paprika
Hummus | Knoblauch | Rauke | Balsamicocrème
Klein = 13.5 / Groß = 18.5

BRUSCHETTA SPARGEL

Grüner Spargel | Zitronencreme | Rauke | Ricotta
geröstete Pinienkerne
Klein = 14.5 / Groß = 19.5

BRUSCHETTA BURRATINA

Gezupfte Burrata | halbgetrocknete Tomaten | Rauke
Tomatencreme | Balsamicocrème
Klein = 13.5 / Groß = 18.5

BRUSCHETTA GARNELE

Marinierte White Tiger Garnele
Avocadocrème | eingelegte rote Zwiebeln
Klein = 14.5 / Groß = 19.5

Die Bruschette werden auf Stullenbrot serviert.

GEMÜSE UND MEHR

INSALATONE

Blattsalat | Kirschtomaten | Gurke
rote Zwiebeln | Preiselbeervinaigrette
15.5

- White Tiger Garnelen
+ 8.0
- Rinderfiletspitzen von der norddeutschen Färse
+ 12.0

CURRYWURST NAW *VEGAN

Erbsenprotein | Mango-Sauce | Kartoffel-Dippers
Wasabi-Erdnuss-Crunch | Curry Madras | Wildkräutersalat
20.5

CURRYWURST SCHARF *VEGAN

Erbsenprotein | Chili- Sauce | Kartoffel-Dippers
Curry Madras | Wasabi-Erdnuss-Crunch | Wildkräutersalat
20.5

CRÈMIGE POLENTA *VEGAN

Waldpilzragout | Kokosmilch | veganer Parmesan
geröstete Haselnüsse | Wildkräutersalat
19.5

RISOTTO*VEGAN

Grüner Spargel | Wildkräutersalat
geschmorte Kirschtomaten | veganer Parmesan
20.5

PASTA

RAVIOLONE ZITRONE

Ravioli mit Zitronen-Burrata-Füllung | zerlassene Butter
Wildkräutersalat | Krustentierschaum | gebratene Garnelen

26.5

RAVIOLI TRÜFFEL

Agnolotti mit Ricotta-Trüffel-Füllung | Wildkräutersalat
Basilikum-Butter | Grana Padano

19.5

FISCH

WOLFSBARSCH

Frisches Filetstück | Risotto mit grünem Spargel | Wildkräutersalat
geschmorte Kirschtomaten | Buttermilchschaum

34.5

NAH PANNFISCH

Frisches Lachsfilet | Bratkartoffeln | Speck
Wildkräutersalat | Senf-Maracuja-Sauce

26.5

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

FLEISCH

RINDERFILET

von der norddeutschen Färse (200 g) | Kartoffel-Karottenpüree
wilder Brokkoli | Thymian-Jus

42.5

CURRYWURST NAW

Schwein | Curry Madras | Mango-Curry-Sauce | Kartoffel-Dippers
Wasabi-Erdnuss-Crunch | Wildkräutersalat

20.5

CURRYWURST SCHARF

Schwein | Chili-Sauce | Kartoffel-Dippers | Curry Madras
Wasabi-Erdnuss-Crunch | Wildkräutersalat

20.5

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Oberschale vom Milchkalb | Kartoffelsalat | Zwiebeln
Kapern | Sardelle | Gurkensalat | Preiselbeeren

29.5

RUMPSTEAK

vom Simmentaler Rind (250g) | Kartoffel-Karottenpüree
gegrillter grüner Spargel | geschmorte Zwiebeln | Chimichurri

31.5

DESSERT

TONKA-CRÈME BRÛLÉE

Ei | Sahne | Vanille | Rohrzucker | Tonkabohne

9.5

SORBET (SCHOLZ' ICECREAM)

Zitrone-Basilikum oder Mango

4.0

BUTTERMILCH-ZITRONEN-MOUSSE

mit gegrilltem Pfirsich | Zitrone-Basilikum Sorbet

12.5

ALLERGENE

Sie haben Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungswünsche?

Sprechen Sie uns gerne an.

Viele Gerichte können wir individuell anpassen.

DIGESTIF

...kleine Auswahl - bitte fragen Sie nach!

WHISKY:

JACK DANIEL'S

Tennessee Whiskey

WOODFORD RESERVE

Kentucky Bourbon

RUM:

DIPLOMATICO

Reserva, Venezuela

BARCELO IMPERIAL

Anejado, Dom-Rep

FLOR DE CANA

12 yr, Nicaragua

LÖWENSAMT

Peach, Braunschweig

KLAR UND OBST:

THE HARZ DISTILLERY:

Marille | Himbeergeist
Erdbeergeist | Mirabelle
Zwetschge

PIRCHER

Williams Birne Brandy

HARDENBERG

Korn

HELBING

Kümmelschnaps

KRÄUTER:

JÄGERMEISTER

Wolfenbüttel

MIRTO

Myrtle, Sardinia

AVERNA

Amaro, Sicily

VECCHIO AMARO DEL CAPO

Amaro with Chili

18 LUNE GRAPPA

Aus dem Trentin



HEISSGETRÄNKE

CAFÉ CREMA

3.5

ESPRESSO

2.5

ESPRESSO MACCHIATO

2.9

CAPPUCCINO

3.5

MILCHKAFFEE

4.5

LATTE MACCHIATO

4.5

TEE

Diverse Sorten

3.5

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen von der Kaffeerösterei Heimbs aus Braunschweig.

Entkoffeinierte Kaffees führen wir nicht, dafür aber Milchalternativen.

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

ALKOHOLFREI

FRITZ

Kola | Zuckerfrei | Orange | Zitrone

3.2

BAD HARZBURGER WASSER LAUT / LEISE 0,2

2.8

BAD HARZBURGER WASSER LAUT / LEISE 0,7

6.0

THOMAS HENRY

Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water | Wildberry

3.8

SCHORLEN & SÄFTE

Apfel | Schwarze Johannisbeere | Maracuja | Mango
Cranberry | Orange | Sauerkirsche

3.8

EISTEE

Rauch: Pfirsich & Zitrone | Field No.7: Mango-Ananas

3.7

LIMONENT*

Kirsch-Waldmeister | Rhabarber-Holunder

Apfel-Minze | Johannisbeere-Rosmarin

3.9

*Nachhaltig aus heimischen Früchten,
ohne Zusatz von industriellem Zucker,
mit natürlichen Aromen

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

HOMEMADE LEMONADES

PFIRSICH-THYMIAN

Pfirsichsaft | Vanille | Zitrone | Soda | Thymian
7.0

SOUR LEMONADE

Grapefruit Tonic | Zitrone | Limette | Soda
6.5

CUCUMBER LEMONADE

Gurke | Limette | Rosmarin | Thymian | Soda
6.5

HIMBEER-ROSMARIN

Himbeere | Rosmarin | Zitrone | Soda | Honigmelone
6.5

MANGO-MINZE

Mango | Frische Minze | Holunderblüte | Soda
6.5

JOHANNISBEERE-MINZE

Schwarze Johannisbeere | Soda | Zitrone | Minze
6.0

BIER

WOLTERS PILSENER

Vom Fass: 0,3l / 0,5l

3.5 / 5.00

NAW KELLERBIER

Vom Fass: 0,3l / 0,5l

3.8 / 5.4

WOLTERS HELLES

Vom Fass: 0,3l / 0,5l

3.5 / 5.00

WOLTERS 0,0

Flasche 0,33l

3.5

RADLER 0,0

0,5l

5.0

RADLER

Vom Fass: 0,3l / 0,5l

3.5 / 5.00

KÖNIG LUDWIG (HEFEWEIZEN)

Hell / Dunkel / Alkoholfrei / 0,5l

5.0

ICHNUSA NON FILTRATA

Ungefiltertes Bier aus Sardinien / 0,33l

4.5

OFFENE WEINE

...eine Auswahl - bitte fragen Sie gern
nach unserer Weinkarte und Beratung

SELLA & MOSCA, VERMENTINO DI SARDEGNA DOC *2025

Trocken | fruchtig | Birne | Thymian | reife Frucht
8.5 / 28.0

CANTINA CASTIADAS, VERMENTINO PRAIDIS, SARDINIEN *2018

Pfirsich | Zitrus | mediterrane Kräuter | mineralisch
9.5

DIE SCHILLERENDE DIVA, GRAUBURGUNDER, RHEINHESSEN 2025

Leichte Restsüße | frisch | fruchtig | trocken
8.5 / 28.0

REICHSRATH VON BUHL, WEISSBURGUNDER, PFALZ *2023

Runde Frucht | kraftvoll | Säurearm | trocken
8.5 / 28.0

WEGELER LÖSS, RIESLING, RHEINGAU *2023 / 24

Frisch | grüner Apfel | Zitrus | mineralisch | trocken
8.5 / 28.0

BASSEMANN-JORDAN, WEISSBURGUNDER-CHARDONNAY, PFALZ *2024

Birne | Apfel | feiner Schmelz | elegant | trocken
9.5 / 32.0

REICHSRATH VON BUHL, CHARDONNAY, PFALZ *2021

Birne | Apfel | feiner Schmelz | trocken
9.5 / 32.0

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

OFFENE WEINE

NAW-HAUSWEIN, SAUVIGNON BLANC-RIESLING CUVÉE, NAHE

Stachelbeere | Zitrus | grüne Paprika | frische Kräuter
8.0 / 28.0

WALTER J. OSTER, RIESLING URGESTEIN, MOSEL

Apfel | Pfirsich | Schiefer | Mineralisch | lebendig
11.0 / 35.0

LA MUSINA, LUGANA DOC, VENETIEN

Aprikose | Birne | Mandel | weich | elegant | trocken
9.0 / 30.0

GRÜNER VELTLINER, DOMÄNE WACHAU, FEDERSPIEL, ÖSTERREICH

Grüner Apfel | Zitrus | weißer Pfeffer | mineralisch
9.0 / 30.0

DIE SCHILLERINDE DIVA ROSÉ, LUKASHOF, PFALZ *2025

Fruchtig | halbtrocken | frisch
8.5 / 28.0

PHILIPP KUHN ROSÉ, PFALZ *2025

Waldbeere | Feinfruchtig | milde Säure
9.5 / 32.0

ALGHERO ROSATO, SELLA & MOSCA, SARDINIEN *2025

Waldbeere | Feinfruchtig | milde Säure
(Cannonau | Cabernet | Sauvignon | Monica)
11.0 / 35.0

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

OFFENE WEINE

CENTURIO MINOR PRIMITIVO, MANDURIEN, ROTWEIN *2024

Kirsche | Brombeere | Pflaume | weich | würzig
9.5 / 32.0

CANNONAU CAPO FERRATO, SARBIKEN, ROTWEIN *2018

Dunkle Beeren | Pfeffer | Kräuter | kräftig | warm
10.5

ROTE ROSE DOC, NALS MARGREID, SÜDTIROL

Rosenmuskateller

Himbeere | Rosenblüte | Muskat | würzig
12.5 / 38.0

ST. MAGDALENER DOC, TERLAN, SÜDTIROL

90% Vernatsch, 10% Lagrein

Veilchen | Mandel | Nuss | Kirsche | weiche Tannine
12.5 / 38.0

LONGDRINKS

...kleine Auswahl

HAVANA COLA

3y Rum | Coca Cola

8.5

GRAPES ON GRAPES

Pisco | Riesling | Blutorange | Tonic

9.5

HONEYCRISP

Triple Sec | Bacardi | Apfel | Bitter Lemon

8.5

GERMAN MULE

Jägermeister | Limette | Ginger Beer

9.5

MYSTIC CHEESECAKE

Cognac | Limette | Rohrzucker | Mango

8.5

MANGO DI MODENA

Grappa | Balsamico | Limoncello | Olivenöl | Mango

9.5

GIN TONIC

Diverse Gins & Tonics

DARK & STORMY

Rum | Limette | Ginger Beer

9.5

MOSCOW MULE

Vodka | Spicy Ginger | Limette | Gurke

10.0

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

NAW COCKTAIL CLASSICS

ESPRESSO MARTINI

Heimbs Espresso | Khalua | Threesixty Vodka
11.5

WHISKEY SOUR

Jack Daniel's | Zitronensaft | Simple Sirup | Eiweiß
11.5

OLD FASHIONED

Woodford Reserve | Simple Sirup | Angostura | Soda
12.5

RED NEEDLE

Tequila Blanco Espolon | Cranberry | Zitrone
10.5

CHERRYMEISTER

Jägermeister | O'Donnel Pralle Kirsche | Ginger Ale
10.5

GIN BASIL SMASH

Gin Mare | Basilikum | Zitrone | Zuckersirup
12.5

NAW SOUR

Wassermelone | Sarti | Zitrone | Eiweiß
11.5

APEROL MARGARITA

Aperol | Tequila blanco | Agave | Limette
Grand Marnier | Orange
12.5

NEW NAW COCKTAILS

HEINZELMÄNNHÄTTCHEN

Jägermeister Manifest | Jack Daniel's RYE
Mozart Dark Chocolate | Belsazar Riesling Vermouth
Schladerer Schwarzwald Maraschino
15.50

CONTINENTAL SOUR

Woodford Reserve Bourbon | Zitrone | Roter Portwein
Aromic Bitters | Eiweiß | Gesmoked in Walnuß-Rauch
15.5

DIAVOLA MARGARITA

Vecchio Amaro del Capo | Peperoncino | Sake Ono
Limette | Ginger Sirup | Prosecco
14.5

SALMIAK SOUR

Koskenkorva Salmiakki | Zucker | Limette | Eiweiß
12.5

CARAMEL WHISKEY SOUR

Jack Daniel's Fire | Rohrzucker | Zitrone | Eiweiß
12.50

OKER OLD FASHIONED

Diplomatico Reserva Exclusiva Rum | Orange
Segelschiff Mumme | Angostura Bitters
12.50

Statt Eiweiß haben wir auch vegane Alternative.

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

GIN BASIL SMASH

0,0% Botanical Dry | Zitrone | Simple Sirup | Basilikum
12.0

SEXY PINK

0,0% Botanical Dry | Thomas Henry Wildberry | Tonic
8.5

AMARETTO SOUR

Amaretto 0,0% | Zitrone | Orange | Eiweiß
10.5

DRY TAI

Dark Spice 0,0% | Sweet Amaretti | Ananas
Orange | Limette
11.5

ESPRESSO MARTINI

0,0% Malt Blend | Undone Coffee | Espresso | Vanille
10.5

NOJITO

0,0% Dark Spice | Limette | Minze | Brauner Zucker
10.5

WHISKEY APPLE

0,0% Malt Blend | Apfelsaft | Zitrone
10.5

Die verwendeten Produkte sind
alkoholfreie Alternativen zu
klassischen Spirituosen.

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

OFF THE MENU

DRINKS NACH INSTINKT VON MAKI

NORTHERN LIGHTS

ThreeSixty Vodka | Saint-Germain-Holunderblütenlikör
Bergamotte | Glitzer
13.50

MAKI TO MURAUERA

Bresca Dorada Mirto | Gin Sul | Grapefruit | Zitrone
Thymian-Sirup | Soda
15.5

MANIFEST SOUR

Jägermeister Manifest | Zitrone | Birne | Rohrzucker | Ei
16.5

ELECTRIC STUFF

Pisco | Birnenbrand | Limette | Rohrzucker | Karamell
11.5

LE PÉRUUVIEN

Pisco | Zitrone | Rohrzucker | Mango | Pastis | Ei
12.50

HAWAII TAI

Rum | Kokos | Ananas | Orange | Mandel | Grand Marnier
12.50

Statt Eiweiß haben wir auch vegane Alternative.

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER

OFF THE MENU

DRINKS NACH INSTINKT VON MAXI

EMILIAS DREAM

Bresca Dorada Mirto Bianco | Weißer Vermouth
Vanille-Tonka-Bohnen-Schaum | Ei
13.50

ADRIANS TONKA HEAVEN

Erdbeergin | Limette | Rohrzucker | Ei | geriebene Tonka-
bohne | Himbeersegmente
14.5

SARDINIAN SMOKE

Bresca Dorada Mirto Rosso | Mezcal | Agave | Rosmarin
Zitrone |
14.5

APPLE GIMLET

O'Donnel Bratapfel | Brauner Rum | Limette
9.5

PURPLE SNOW

Lavendellikör | Gin Sul | Limette | Vanille | Sahne | Ei
14.50

THE FREIGEIST

Surprise-Drink des Barkeepers

Statt Eiweiß haben wir auch vegane Alternative.

NAW
RESTAURANT
NAH AM WASSER