

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 in Braunschweig.

Wir legen Wert auf frische, möglichst regionale und nachhaltige Produkte.

Bei uns wird frisch gekocht – und das braucht manchmal einen Moment länger.

Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie den Abend und lassen Sie es sich gut gehen.

Unsere Küche ist geradlinig, eigenwillig und immer mit Liebe zum Detail gekocht.

Unser Anspruch: Kreativität und Handwerk unter dem Motto German Cuisine – weltoffen, aber nie beliebig.

Diese Idee spiegelt sich sowohl in unserer Küche als auch in unseren Cocktailkreationen und in der aus Nah und Fern inspirierten Weinauswahl wider.

Beachten Sie auch unsere vielfältigen Aperitive, unsere Auswahl an alkoholfreien und O,O-Getränken sowie unsere wöchentlich wechselnden Gerichte, Empfehlungen und saisonalen Drinks.

Für Feedback jeglicher Art sind wir stets offen – bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

Das NAW soll ein Ort sein, an dem sich jede:r willkommen und wohlfühlen kann.

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

DEJÄVV

Spritz | Thomas Henry Tonic | Wildberry
8.5

LILLET

Thomas Henry Wildberry | Tonic | Ginger Ale
8.5

LAVENDEL 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 NOperol | Thomas Henry Tonic

8.5

ITALIAN SPRITZ

Undone NOperol | 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

Undone French Apritif | Thomas Henry Wildberry

WINE THYME

Undone French Apritif | Rohrzucker | Zitrone | Thymian
8.5

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 ALKOHOLFREI

8.5

VERJUS SPRITZ

Verjus | Soda | Zitrone | Rosmarin
8.5

NAW GARDEN

Holunderblüte | Gurke | Zitrone | Soda
8.5

NEW BRUSCHETTE / VORSPEISEN

SUPPE *VEGAN

Karotte | Ingwer | Karottenchips | Chili-Öl
9.5

BEEF TATAR

Rinderfilet in Marinade | fein gewolft | eingelegte
Radieschen | Trüffelmayonaise | Pamesanchips
frittierte Kapernblüten | Brot
70g = 17.5 / 140g = 20.5

BRUSCHETTA ANTIPASTO *VEGAN

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

BRUSCHETTA LACHS

Gebeiztes Lachsfilet | Meerrettichcrème | Senfcrème
eingelegte Gurken | gezupfter Dill
Klein = 18.5 / Groß = 21.5

BRUSCHETTA BURRATINA

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

BRUSCHETTA TATAR

Rinderfilet in Marinade | fein gewolft | Petersilie
Wasabi-Mayonaise | Pumpernickelcrumble
Klein = 18.5 / Groß = 21.5

Die Bruschette werden auf Stullenbrot serviert.

PASTA

KALBSRAVIOLI

Salbeiteig | Kalbspüreefüllung | Kalbsragout
Wildkräutersalat | Grana Padano | frische Röstzwiebeln
26.5

RAVIOLI TRÜFFEL

Agnolotti mit Ricotta-Trüffel-Füllung | Wildkräutersalat
Knoblauchbutter | Grana Padano
19.5

FISCH

SHREI

Frisches Filetstück | Rote Beete-Risotto
geschmorte Kirschtomaten | Wildkräutersalat
Weißwein-Dill-Sauce
34.5

NAW 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-Parmesanküchlein
glasierte Rainbow-Möhren | Wacholder-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

Kalbsoberschale | Bratkartoffeln | Speck | Zwiebel
Kaper | Sardelle | Gurkensalat | Preiselbeeren

29.5

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH

Bratkartoffeln | Speck | Ei | Remoulade | Wildkräutersalat
Gewürzgurke

25.5

VEGAN

GEBRATENER CHICHORÉE

Erbsenpüree | Mandel-Buchweizenbällchen
(vegetarisch, optional vegan)

18.5

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

GEBRATENER TEMPEH

Erbsenpüree | Pak Choi | Wildkräutersalat

19.5

RISOTTO*VEGAN

Rote Beete | Wildkräutersalat | geschmorte Kirschtomaten

20.5

DESSERT

TONKA-CRÈME BRÛLÉE

Ei | Sahne | Vanille | Rohrzucker | Tonkabohne

9.5

MANGOPUDDING *VEGAN

Tapioka-Sauce | Kokoschips

7.5

NOUGATHNÖDEL

Waldbeeren-Kompott | Apfel-Minz-Sorbet

12.5

SORBET (SCHOLZ' ICECREAM)

Apfel-Minze

4.0

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

NAW PHYSALIS LEMONADE

Physalis | Zitrone | Basilikum | Soda

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 | Holunder | Soda

6.5

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 *2024

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

KIRCHNER, SAUVIGNON BLANC QBA, STADTMAUER, PFALZ

Stachelbeere | Zitrus | grüne Paprika | frisch

9.0 / 30.0

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

DIE SCHILLERnde DIVA ROSÉ, LUKASHOF, PFALZ *2025

Fruchtig | halbtrocken | frisch

8.5 / 28.0

PHILIPP KUHN ROSÉ, PFALZ *2024

Waldbeere | Feinfruchtig | milde Säure

9.5 / 32.0

ALGHERO ROSATO, SELLA & MOSCA, SARDINIEN *2024

Waldbeere | Feinfruchtig | milde Säure

(Cannonau | Cabernet | Sauvignon | Monica)

11.0 / 35.0

OFFENE WEINE

CENTURIO MINOR PRIMITIVO, MANDURIEN, ROTWEIN *2023

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

CANNONAU REI, SARDINIEN, ROTWEIN *2020

Erdbeere | Kirsche | Pfeffer | kräftig
9.5 / 32.0

CANNONAU CAPO FERRATO, SARDINIEN, ROTWEIN *2018

Dunkle Beeren | Pfeffer | Kräuter | kräftig | warm
10.5

ROTE ROSE DOC, SÜDTIROL

Himbeere | Rosenblüte | Muskat | würzig
12.5 / 38.0

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

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
Aromatic 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

Statt Eiweiß haben wir auch vegane Alternative.

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

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