

Jimmys

BAR RESTAURANT

JIMMYS

Saarbrücker Straße 23
66265 Heusweiler

POWERED BY



WWW.FLAIRAFFAIRE.DE

TISCHRESERVIERUNG: 06806 - 603 190

INFO@MYJIMMYS.DE

WWW.MYJIMMYS.DE

FACEBOOK.COM/JIMMYS.HEUSWEILER

BIER VOM FASS

Karlsberg UrPils	0,25L	2,20
	0,5L	4,40
Karlsberg Hefeweizen	0,3L	2,80
	0,5L	4,60
Licorne Black	0,25L	2,30
	0,5L	4,60

ALKOHOLFREI

Afri Cola	0,2L	2,00
Afri Cola ohne Zucker	0,2L	2,00
Bluna Orange	0,2L	2,00
Bluna Zitrone	0,2L	2,00
Spezi	0,2L	2,00
Apfelsaftschorle	0,2L	2,00
	0,4L	4,00
Tafelwasser	0,2L	1,70
	0,4L	3,30
GMQ Mineralwasser Classic		
	0,25L	2,00
	0,75L	4,90
Teinnahcher Naturelle		
	0,25L	2,10
	0,75L	5,00
Orangina	0,25L	3,20
<small>gelb oder rot</small>		
Schweppes Bitter Lemon	0,2L	2,70
Schweppes Tonic Water	0,2L	2,70
Schweppes Ginger Ale	0,2L	2,20
Schweppes Wild Berry	0,2L	2,20
Thomas Henry Tonic	0,2L	2,90
Red Bull	0,25L	3,80

BIER AUS DER FLASCHE

Karlsberg UrPils	0,33L	2,50
Karlsberg Weizen dunkel	0,5L	3,90
Karlsberg Weizen	0,5L	3,90
<small>alkoholfrei</small>		
Gründel's fresh	0,33L	2,50
<small>alkoholfrei</small>		
Gründel's Radler	0,33L	2,50
<small>alkoholfrei</small>		
Gründel's Classic	0,33L	2,50
<small>alkoholfrei</small>		
Mixery Cola	0,33L	2,70
Desperados	0,33L	4,60
Heineken	0,25L	2,70
Vitamalz	0,33L	2,50

SAFT

Apfelsaft	0,2L	2,00
Orangensaft	0,2L	2,00
Ananassaft	0,2L	2,00
Bananennektar	0,2L	2,00
Multifruchtsaft	0,2L	2,60
Maracujanektar	0,2L	2,00
Sauerkirschnektar	0,2L	2,30
Rhabarbernektar	0,2L	2,30
Cranberrynektar	0,2L	2,20
Johannisbeernektar	0,2L	2,90
Traubensaft	0,2L	2,60
Grapefruitsaft	0,2L	2,20
Tomatensaft	0,2L	2,70
Banane-Kirsch	0,2L	2,20

HOT

Kaffee	2,00
Milchkaffee	2,30
Cappuccino	2,30
mit Milch oder Sahne	
Latte Macchiato	2,30

Flavoured Latte Macchiato	2,80
Vanille, Kokos, Caramel, Crème Brulée, Macadamia, Apple Pie, Weiße Schokolade oder Haselnuss	

Baileys Latte Macchiato	3,90
Baileys Irish Cream Coffee	4,20
Kaffee, Baileys Irish Cream, Sahne	

Espresso	1,80
Espresso doppelt	3,20
Espresso Macchiato	2,00

Kakao	2,40
Kakao mit Sahne	2,90
Grog	4,00
Glühwein	3,00



samova Tee

Samova Tee	Glas	2,60
------------	------	------

1. English Breakfast, Bio-Schwarztee
Plantagentee aus Indien und Sri Lanka
2. Lazy Daze, Bio-Schwarztee Earl Grey
China Tee und Darjeeling mit Bergamottöl
3. Master Mint, Reine Bio-Pfefferminze
aus kontrolliert biologischem Anbau
4. Maybe Baby, Bio-Fruchtmischung
Komposition mit Ananas und Erdbeere
5. Heidi's Delight, Bio-Bergkräuter
Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel
6. Garden Party, Bio-Früchtete
Apfel, Mango, Goji und Blüten
7. Smooth Operator, Bio-Kamille
Kamillenblüten Feinschnitt
8. Inner Light, Kräutertee/Grüntee
aus kontrolliert biologischem Anbau
9. Orange Safari, Bio-Rooibos/Vanille/Orange
Teeinfreie Spezialität mit Saflorblättern
10. Low Rider, Bio-Grüntee China
aus kontrolliert biologischem Anbau



PRICKELNDES

Crémant d'Alsace 0,1L 4,30

Cuvée brut „Michel Léon“ 0,75L 32,20

Blassgelb mit grünem Schimmer. Ergiebiger Schaum mit schnell steigenden und feinen Sektperlen. Ausdrucksstark, mit dem Duft weißer Früchte.

Crémant d'Alsace Rosé 0,1L 4,30

Cuvée brut „Michel Léon“ 0,75L 32,20

Lachs-Rosafarbene Robe. Frisch im Mund, gut strukturiert, Aromen von roten Beeren.

Prosecco Cuvee 0,1L 3,20

Contesse Spumante 0,75L 23,90

Veuve Clicquot Ponsardin Brut

Der berühmteste Champagner aus den Kellern von Veuve Clicquot. Eine ausgewogene Cuvée, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter. Raffiniertes Bouquet.

0,75L 69,00

Louis Roederer Brut Premier

Seit dem 19. Jahrhundert beliefert das Haus Louis Roederer alles, was weltweit Rang und Namen hat, mit seinen großartigen Champagnern. Roederer stellt verschiedene Champagner her, die allesamt ihre eigene Identität haben, aber die Gemeinsamkeit teilen, besonders fruchtig und körperreich zu sein. Jean-Claude Rouzaud, der Chefwinzer, gilt als Perfektionist, der bei seinen Champagnern stets Qualität vor Quantität setzt.

0,75L 69,00

Perrier Jouet Blason Rosé

Die feine, lebhafte und ausdauernde Perlage, in Kombination mit dem leuchtenden Rosé, verleiht dem Champagner einen erfrischenden Auftritt. Die intensiven Fruchtaromen von Granatapfel, Birnen, Aprikosen, Blutorangen und schwarzen Johannisbeeren unterstreichen die animierende Frische des Perrier Jouet Blason Rosé. Im Geschmack zunächst saftige Frucht, dann schöne florale Noten von weißen Blüten, die von dezentern Hefenoten untermalt werden.

0,75L 105,00

WEIN WEISS / Offen

Weissburgunder

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt

Die Weißburgunder-Weinberge befinden sich zum einen Teil in der Ebene, die Kies, Schotter und Sand geprägt ist, mit einer außergewöhnlichen Wärme und dadurch frühen Reife. Der andere Teil befindet sich auf hochgelegenen und kühlen Kalksteinlagen unterhalb des Haardtrandes.

Gelbe Äpfel, Aprikosen, weiße Blüten- so duftet auf freilich dezente Weise dieser Weißburgunder. Am Gaumen finden wir Anklänge von Birnen, Mirabellen und hellen Johannisbeeren. Die angenehme Säure wird unterstützt von einer leichten Citrusnote.

0,1L/0,2L/0,75L 4,20/8,30/31,50

Grauburgunder 1753

Weingut Schmitt, Nahe

Ein süffiger, gehaltvoller Burgunder. Er zeigt in der Nase feine Aromen von Nuss. Im Geschmack sehr harmonisch mit dezenter Säure.

0,1L / 0,2L / 0,75L 3,20/6,30/23,80

Auxerois

Weingut Petgen Dahm, Perl

Er duftet und schmeckt nach frischen Birnen, Quitte und Ananas mit ganz leichter nussiger Note und bringt die Merkmale dieser, für die Obermosel so typischen, Rebsorte besonders gut zur Geltung: feine Frucht, große Eleganz und dezente Säure.

0,1L/0,2L/0,75L 4,20/8,30/31,50

Riesling 1753

Weingut Schmitt, Nahe

Ein fruchtiger, ausgewogener Riesling. Filigrane Art mit feinem Aroma.

0,1L/0,2L/Schorle 0,2L 2,20/4,40/3,50

WEIN WEISS / Flaschenweine

Duett Sauvignon Blanc & Riesling

Weingut Uli Metzger, Grünstadt-Asselheim

Sauvignon Blanc und Riesling vereinen sich hier zu einem überaus attraktiven, herrlich trinkanimierenden Wein mit Rasse und Klasse. Expressives und aromatisches Bouquet nach Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere, am Gaumen wunderbar saftig mit leicht mineralischen Noten. Delikates, langes Finale mit elegantem Säurespiel.

0,75L 24,20

Lugana Limne

Tenuta Rovaglia, Lombardei

Der Wein präsentiert sich mit einer hellgoldenen Farbe, und einem Bouquet, das die Sinne schon beim Reinschnuppern anregt. Am Gaumen erlebt man pure Citrusfrüchte, mit leichter, angenehmer Bitternis und einer erfrischenden Säurestruktur.

0,75L 33,90

Riesling Deidesheimer Herrgottsacker, trocken

Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim

Der Herrgottsacker liegt nördlich von Deidesheim an der Grenze zu Forst. Die stark wechselnde Bodentextur dieser Lage mit Kalk, Sand, Lehm und Geröll verleiht den Weinen eine vielschichtige Mineralität, die auf subtile Art die delikate Apfel- und Pfirsichfrucht unterstützt. Ein delikater und hoch attraktiver, feinfruchtiger Riesling.

0,75L 35,60

Saar Riesling QbA trocken,

Van Volxem

Der Saar Riesling ist in seiner Gesamtheit einfach außerordentlich gelungen! Er zeigt in markanter Form wo er herkommt und ist dabei herrlich eindringlich, füllig, kraftvoll und saftig.

0,75L 37,50

WEIN WEISS / Flaschenweine

Chardonnay & Weissburgunder

Weingut Knipser, Laumersheim

Schon das nach Frühlingswiese duftende Bouquet animiert zum Entdecken des Weines. Am Gaumen ein saftiger Apfel-Maracuja-Auftakt, der von einem zarten Schmelz unterstützt wird. Die dezente Säure ist bestens integriert und trägt das delikate Fruchtfinale.

0,75L 40,20

Pinot Blanc

Dr. Siemens

Die älteste Weißburgunderanlage der Saar erbringt einen Wein mit enormer Geschmacksfülle. Der Ausbau im 2.500 Liter großen Holzfass verleiht dem saftigen Wein zusätzlich Struktur und einen verführerischen Schmelz.

0,75L 28,10

WEIN ROSÉ / Offen

Rosé des Demoiselles Grenache, Cinsault, Syrah

Mit einer intensiven Roséfarbe, einer expressiven mineralischen Note nach Feuerstein und einer Explosion von Aromen: Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und exotische Früchte.

0,1L/0,2L/0,75L/Schorle 0,2L 2,70/5,30/20,20/3,80

Pink Rosé

St. Laurent, Tina Pfaffmann

Aus der Rebsorte Sankt Laurent entsteht dieser delikate, super saftige, nach Waldbeeren schmeckende Rosé. Die erfrischende Säure ist bestens integriert und balanciert, so dass er sich als beliebter Leckerschmecker schnell etabliert.

0,1L/0,2L/0,75L 2,90/5,60/21,40

Pink Rosé by Lea Metzger

Weingut Uli Metzger, Grünstadt-Asselheim

Herrliches Trinkvergnügen mit einem leichten, enorm saftigen und leicht restsüßem Rosé. Das Bouquet ist geprägt von roten Früchten und Erdbeermarmelade, am Gaumen viel Saft und Frucht nach roten Beeren. Leicht im Alkohol, ein Renner auf jeder Party. Die Mädels werden das Zeug lieben!

0,1L/0,2L/0,75L 2,70/5,30/20,20

WEIN ROT / Offen

Bodega Palacios Remondo,

Alfaro Rioja „La Vendimia“ a, Tempranillo DOC

Die Trauben kommen aus der hoch gelegenen Finca La Montesa. Durch die Höhenlage befinden sich mehr subtile Aromen im Körper.

0,1L / 0,2L / 0,75L 3,50/6,90/26,30

Dodici e Mezzo Primitivo del Salento IGT

Sehr schöne, reife Fruchtaromen mit leicht süßlichen Noten, herrliche Schoko- und Vanillearomen, sehr weich und balanciert, mit saftigem, fruchtbetonten Finale.

0,1L / 0,2L / 0,75L 3,00/5,90/22,20

Mas Donis

Celler De Capcanes, Spanien, Montsant

Die rubinrote Farbe dieses Garnacha Tinto ist markant und verführerisch. Das Bouquet gibt florale und knackig-frische Beerenaromen preis. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und kräftig, dabei aber schon sehr zugänglich. Wie immer bei den unermüdlichen Machern von Capcanes passt auch hier wieder alles zusammen.

0,1L/0,2L/0,75L 2,90/5,70/21,70

WEIN ROT / Flaschenweine

Bordeaux Superieur

Château Pey la Tour- Réserve du Château

Er zeichnet sich aus durch sein schwarzes Kleid, seinen imposanten Geruch nach Gewürz und Vanille. Ein Bukett aus roten Früchten, Pflaumen und Schaenmorellen.

0,75L 36,40

WEIN ROT / Flaschenweine

Lagrein DOC „Raut“

Peter Zemmer, Südtirol

Intensive, fruchtig-würzige Aromen von Kirsche und Cassis mit würzig-erdigem Unterholz und einem dezenten Duft von Veilchen. Zart, leicht würzig am Gaumen, überzeugt mit Länge und Dichte. Viel Potential!

0,75L 36,40

Pino Doncel 12 Meses DO

Jumilla

Pino Doncel 12 Meses: Dies ist die Steigerung zum ohnehin schon exquisiten 5 Meses: Die Cuvée aus Monastrell und Syrah reift 12 Monate (daher der Name 12 Meses) in Barriques aus französischer Eiche. Dadurch erhält er sein intensives Bouquet, das nach Vanille, Würznoten und dunkler Beerenfrucht duftet, mit Anklängen von Toast, Tabak und Speck. Im Mund beeindruckt sowohl die perfekt gereifte Beerenfrucht als auch die unglaubliche Samtheit der Gerbstoffe. Weich und elegant umschmeichelt er den Gaumen. In einem verführerischen, betörend langen Finale endet er mit lebhafter Frische.

0,75L 32,30

Los Cantos de Torremilanos

Bodegas Torremilanos, Ribera del Duero

Funkelndes Purpurrot mit leichtem Violett-Schimmer. Sehr dichte Nase mit intensiven, reifen Fruchtaromen von Brombeere, Himbeere, dunkler Kirsche und gelben Pflaumen, begleitet von einer edlen Gewürzkomposition von Zimtrinde, Nelke, Piment und süßer Vanille. Starker Gaumenauftritt mit verführerisch samtiger Textur und gewinnender Finesse. Viel saftig, süß- reife Frucht, verblüffend der frische Geschmack, der an direkt vom Strauch genaschte Himbeeren erinnert, unterlegt von feinwürzigen Cassisnoten und einer Prise weißem Pfeffer.

0,75L 31,70

Anima Negra AN/2

Mallorca

Der Anima Negra AN/2 zeigt sich im Glas rubinrot und mit intensiven Aromen nach Waldbeeren, Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen sehr fleischig, fruchtig, würzig konzentriert und lang anhaltend, dabei ausgewogen mit fein eingebundenem Tannin.

0,75L 59,00

RUM

Havana Club Especial	Cuba	2 cl	3,50
Havana Club 7y	Cuba	2 cl	4,00
Don Papa	Philippines	2 cl	4,50
Ron Zacapa 23y	Guatemala	2 cl	6,00
Ron Botucal	Venezuela	2 cl	4,50
Plantation XO	20th Anniversary, Barbados	2 cl	5,50

WHISKY

Glenlivet 18 y	SINGLE MALT SCOTCH	2 cl	7,50
Glenlivet 15 y	SINGLE MALT SCOTCH	2 cl	5,00
Glenkinchie 12y	SINGLE MALT SCOTCH	2 cl	5,00
Glenfiddich 12y	SINGLE MALT SCOTCH	2 cl	4,50
Talisker 10y	SINGLE MALT SCOTCH	2 cl	4,60
Dalwhinnie 15y	SINGLE MALT SCOTCH	2 cl	5,00
The Hakushu 12y	SINGLE MALT	2 cl	9,90
Chivas Regal 12y	BLENDED SCOTCH	2 cl	3,50
Chivas Regal 18y	BLENDED SCOTCH	2 cl	7,50
Ballantines	BLENDED SCOTCH	2 cl	3,00
Maker's Mark	BOURBON	2 cl	3,50
Jack Daniels	BOURBON	2 cl	3,50
Jim Beam	BOURBON	2 cl	3,00

BRANDY/ COGNAC

Carlos No1	2 cl	3,20
Osborne Veterano	2 cl	3,00
Remy Martin VSOP	2 cl	4,40
Hennessy V.S	2 cl	4,30
Hennessy X.O	2 cl	15,00

SPIRITUOSEN

Pernod	2 cl	2,00
Ricard	2 cl	2,00
Baileys	4 cl	3,80
Absolut Wodka	2 cl	2,50
Dreyberg	2 cl	2,50
Absinth	4 cl	7,50
Tequila Jose Cuervo	2 cl	3,00
braun/weiss		
Martini	5 cl	3,80
bianco/rosso/d'oro		
Ferdinand's	4 cl	3,80
Saar White Riesling Vermouth		

OBSTBRÄNDE

Himbeere	2 cl	2,90
Mirabelle	2 cl	2,90
Kirsch	2 cl	2,90
Williams Birne	2 cl	2,90
La Vielle Prune	2 cl	3,50

DIGESTIFS

Ramazotti	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,50
Ouzo 12	2 cl	2,20
Ouzo 12 Gold	2 cl	2,50
Sambuca Molinari	2 cl	2,80
Grappa Cellini Cru	2 cl	2,50
Grappa Nonino Riserva	2 cl	3,80
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	4,00



Jimmy

SPECIAL

ALTE BRÄNDE

Alte Haselnuss

Getrocknete Haselnüsse werden schonend und langsam geröstet und dann zur „Alte Haselnuss“ verarbeitet. In der Nase sehr fein duftende Haselnussnoten, im Abgang finden Sie feinherbe Töne von Nuss, Schokolade und Karamell.

2cl 3,90

Alte Marille

Marillen-Schnaps wird mit Fruchtauszügen mehrmonatig in Holzfässern gelagert. Dabei treten die Fruchtaromen besonders in den Vordergrund, was den Genuss zu einem besonderen Erlebnis macht.

2cl 3,90

Alte Williams Christ Birne

Williams-Schnaps wird mit Fruchtauszügen mehrmonatig im Holzfass gelagert. Dabei kommt es ganz wesentlich auf das verwendete Holzfass an, um der Alten Williams Birne den typischen Fasscharakter zu geben, ohne dabei die fruchteigenen Aromen zu überlagern. Es ist immer von neuem eine Kunst den richtigen Zeitpunkt des Abzugs zu finden. Der große Aufwand wird nur durch das unvergleichliche Genusserlebnis gerechtfertigt.

2cl 3,90

GRAPPA

„Saar-Riesling-Grappa“

Weingut Lauer VDP

Riesling Trester 12 Jahre gereift (Pinot Noir Barrique)

Trester nach Grappa-Art, aus dem Saartal. Florian Lauer hat seit 1999 heimlich, still und leise Trauben seiner VDP Rieslinge aus steilen Schieferhängen des Saartals als Brand im Weinkeller in Eichenholzfässern gelagert, 2014 rechtfertigt der Geschmack der Single Cask Abfüllungen alle Mühe!

2cl 7,00

GIN & TONIC

Gerade in den Großstädten dieser Welt erlebt der Gin & Tonic ein Comeback.

Nachdem er eine Weile ein wenig in Vergessenheit geraten war, erlebt der klassische Longdrink jetzt eine unvergleichliche Renaissance.

The Ferdinand Saar Dry Tonic Empfehlung: Doctor Polidori's Dry Tonic 4cl 8,00
Selektiv handgelesene Riesling-Trauben des Weinguts Zilliken aus Schiefer-Steillagen der großen Lage Saarburger Rausch machen den Gin zum einmaligen Erlebnis. Die Handwerkskunst des Master Distillers Andreas Vallendar und über 30 fein abgestimmte Botanicals aus den Weinbergen und eigenem Anbau garantieren ein hochwertiges Produkt aus der Saar-Region und stehen für höchsten Trinkgenuss. Ziel war und ist ein Gin, der die eigene Region mit all ihren Highlights widerspiegelt und bei dem die Qualität im Vordergrund steht.

Hendrick's Tonic Empfehlung: Doctor Polidori's Cucumber Tonic 4cl 7,00
Der Hendrick's Gin, der seit 1999 überwiegend in Handarbeit hergestellt wird, arbeitet mit einem sehr eigenen Produktionsverfahren. Die Grundlage des Gins sind 2 unterschiedliche Destillate: Eines in einer Bennet Brennblase (pot still) destilliert, eines in einer „Carter-Head Brennblase“. Diese beiden werden anschließend vermischt. Die Salatgurken und die Rosen kommen danach als Essenz hinzu. Damit wird der Hendrick's Gin dann zu einem „distilled gin“.

Mare G&T Tonic Empfehlung: Fever Tree Mediterranean 4cl 8,20
Gin Mare versucht mit seinem mediterranen Charme zu punkten. Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Arbequina-Oliven aus Spanien. Diese Botanicals werden mit Gin-affinen Zutaten, wie Wachholder, 36 Stunden in Alkohol mazeriert. Anschließend wird diese südliche Mixtur im Pot-Still-Verfahren redestilliert.

Bobby's Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic Water 4cl 7,50
In der Nase ganz klar Gin. Wacholder dominiert, begleitet von einer sehr frischen Note. Vor allem das Zitronengras kann sich sehr in den Vordergrund spielen. Im Nachgeschmack bleiben dann besonders die erdigen Noten von Pfeffer und Nelke auf der Zunge und ergeben ein harmonisches Gesamtbild.

Tanqueray Rampur Tonic Empfehlung: Doctor Polidori's Dry Tonic 4cl 6,00
Nase: dezent Wacholder und Grapefruit, leicht Limette. Geschmack: ungewöhnlich mild, relativ trocken, frisch mit merkbar Wacholder. Ausbalanciert und rund im Aroma, ganz leichte Süße im länger verklingenden Abgang. Noch spät Wacholder auf der Zunge.

Beefeater 24 Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic Water 4cl 5,20
Die Grundlage für Beefeater Gin bilden Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzeln, Mandeln, Zitronen- und Orangenschalen sowie weitere geheime Zutaten.

/serviert mit:

- Schweppes Tonic Water	+2,00
- Thomas Henry Tonic	+2,00
- Doctor Polidori's Dry Tonic	+3,00
- Doctor Polidori's Cucumber Tonic	+3,00
- Fever Tree Mediterranean	+3,00

GIN & TONIC

Gerade in den Großstädten dieser Welt erlebt der Gin & Tonic ein Comeback. Nachdem er eine Weile ein wenig in Vergessenheit geraten war, erlebt der klassische Longdrink jetzt eine unvergleichliche Renaissance.

- | | | | |
|--|--|-----|------|
| Bombay Sapphire | <i>Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic Water</i> | 4cl | 4,50 |
| <i>Geschmack: Eher mild und weich, ausgewogen. Im ersten Moment leicht und spritzig. Ein Hauch von Koriander, gepaart mit fettenreichen, dezerten Kräuternoten. Ein Hauch von Wacholder und eine leicht pfeffrige Note.</i> | | | |
| Monkey 47 | <i>Tonic Empfehlung: Thomas Henry Tonic Water</i> | 4cl | 6,80 |
| <i>Wuchtiger Gin der alten Schule. Zu Beginn deutlich, rein nach Wacholder duftend, blumig-lieblisch mit floralen Aromen gepaart. Dann Kräuter- und Zitrusaromen, subtil bittere Frucht der Preiselbeere. Im Geschmack komplex und harmonisch, leichte Pfeffernote.</i> | | | |
| Dreyberg Red Berry Gin | <i>Tonic Empfehlung: Doctor Polidori's Dry Tonic</i> | 4cl | 4,60 |
| <i>Das Geheimnis des DREYBERG Red Berry Gin sind die überraschenden Zutaten, die ihn zu einem ganz besonderen Gin-Erlebnis werden lassen: Klassische Gin-Botanicals treffen auf rote Beeren wie Himbeere, Granatapfel und Johannisbeere.</i> | | | |
| Copperhead Gin | <i>Tonic Empfehlung: Doctor Polidori's Dry Tonic</i> | 4cl | 7,00 |
| <i>Der Copperhead Gin entstand auf der alchemistischen Suche nach dem Elixier des Lebens. Der belgische Apotheker Yvan Vindevoel kreierte einen klassischen London Dry Gin, der auf eine kleine Anzahl von Botanicals setzt, diese jedoch eindrucksvoll geschmacklich widerspiegelt.</i> | | | |
| <i>Die wunderschöne, kupferfarbene Flasche ist das perfekte Behältnis für den Copperhead, der in kleinen Kupferbrennblasen und noch überschaubareren Mengen hergestellt wird. Er zeigt in der Nase eine wunderbar weiche, frische Zitrusnote, die mit einem Hauch von Wacholder und Kardamom erscheint. In seinem Geschmack ist er sehr fruchtig mit einer leichten Aprikosen-Note und Zitrusfrucht. Ein langes, warmes Finish rundet den perfekten Eindruck ab.</i> | | | |
| Sabatani Gin | <i>Tonic Empfehlung: Fever Tree Mediterranean</i> | 4cl | 7,30 |
| <i>Genau neun toskanische Kräuter und Gewürze sind im Sabatani Gin enthalten: Wacholderbeeren, Koriander, Iris, wilder Fenchel, Lavendel, Olivenblätter, Thymian, Zitronen-Verbene und Salbei. Ziel ist es, einen klassischen London Dry Gin zu kreieren, der auf einzigartige Weise die unnachahmlichen Gerüche der Toskana und ihrer Hügel zum Ausdruck bringt.</i> | | | |

/serviert mit:

- | | |
|------------------------------------|-------|
| - Schweppes Tonic Water | +2,00 |
| - Thomas Henry Tonic | +2,00 |
| - Doctor Polidori's Dry Tonic | +3,00 |
| - Doctor Polidori's Cucumber Tonic | +3,00 |
| - Fever Tree Mediterranean | +3,00 |



VORSPEISEN

„Tower“ 100 g Rinderfilet, Grillkartoffeln, gebratene Birne, knuspriger Bacon, Bohnen und Rucola mit Maracuja-Birnen-Soße	15,50
„Jimmys“ Antipasti <i>Selbstgemacht. Als Vorspeise ausreichend für zwei Pers.</i> Verschiedene Gemüse – gegrillt und in Olivenöl eingelegt, Schafskäse, Oliven, italienischer Schinken und Chorizo ...dazu Oliven-Brot	13,50
Teigtaschen Duett mit Pilze-Schalotten und Hähnchen-Bacon Füllung an Weißwein-Rosmarin-Sauce und Basilikumpesto	8,50
„Fantasy Fair“ Dreierlei von der Garnele an kräftigem Fisch-Suppen-Shooter	12,50

JIMMYS SPARE RIBS braucht etwas Zeit

Spare Ribs werden mit Steak House Fries, Cole Slaw Salat
und original „Jimmys-Barbecue-Dip“ serviert.

Spare Ribs	ca. 350 g	13,90
Magere, zarte und fleischige Schweineribs aus dem Lendenteil	ca. 500 g	18,90

JIMMYS BURGER

„Mojo Man“ 10,50
Sesambrötchen, 200 g Rinderhacksteak, Eisbergsalat, Tomaten, geröstete Zwiebeln, Bacon, Chesterkäse, Jimmys Dressing

„Lover“ 10,20
Sesambrötchen, gebratene Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Tomaten, geröstete Zwiebeln, Bacon, Chesterkäse, Jimmys Dressing

„Flames“ 17,90
Gourmet Weizenbrötchen, 130 g zartes Rinderfilet, Tomaten, Spiegelei, Bacon, Paprika, Minz-Zitrone-Frischkäsecrème, Rucola

„Hells Kitchen“ **SCHARF** 12,50
Gourmet Weizenbrötchen, 200 g Rinderhacksteak, Chilisalami, Rucola, Jalapeños, karamellisierte Zwiebeln, Mozzarella, Original „Mississippi-Ohio-Barbecue-Sauce“

„The Soft Parade“ **VEGETARISCH** 10,70
In Sesamkruste gebratener Schafskäse, Eisbergsalat, Tomate, geröstete Zwiebeln, Jimmys Dressing

„Italian Stallion“ 12,80
Oliven Brot, Rinderhack Steak, Eisbergsalat, Ratatouille, karamellisierte Zwiebeln, Serano Schinken, Parmesan Chip und Original „Mississippi-Ohio-Barbecue-Sauce“

„Jimmys Deluxe Sandwich“ 14,50
Schweizer Ofenbrot mit Honig-Senf-Aufstrich, Tranchen vom medium gebratenen US Hüftsteak, Bacon, eingelegte Salzgurken, karamellisierte Zwiebeln, Rucola und „Jimmys-Salsa-Dip“

Dazu:

Steak House Fries 2,20

Süßkartoffel Pommes 3,50

Jimmys hausgemachte Pommes Dips:

Bacon Jam, Sour Creme oder Salsa Port. 1,00

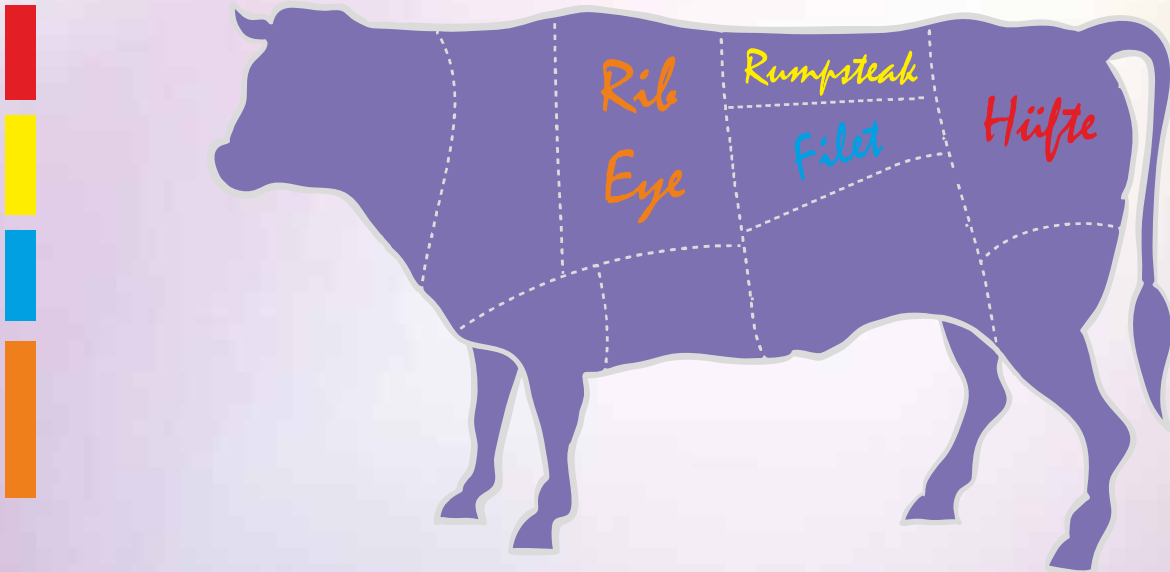
Ketchup oder Mayo Port. 0,60

JIMMYS SALATE

„Hey Joe“	10,90
Gebackener Schafskäse in Sesamkruste auf buntem Salat mit Zwiebeln, schwarzen Oliven, Cherrytomaten, Gurkenscheiben und grünen Peperoni	
„Voodoo Child“	11,80
Mit Whisky flambierte Chili-Hähnchenstreifen auf buntem Salat mit Paprikastreifen, Radicchio, Tomatenscheiben und roten Zwiebeln	
Jimmys „Chicken Salad“	12,80
In Kräuter eingelegte Hähnchenbrust auf buntem Salat mit Lauchzwiebeln, Radieschen, Kirschtomaten und Sweet-Chili Dip	
„Sweet Rock“	16,50
Gebratene Lachsfilets und in Panko-Mehl gebackene Black Tiger Garnelen auf buntem Salat mit Haselnüssen, Cherrytomaten, Zwiebeln und Kräuter Dip	
„Angel“	11,80
Gebratene Champignons auf buntem Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika ...dazu selbstgemachte Blätterteig-Käsestange	

Bitte wählen Sie Ihr Dressing: ***Haus-Dressing, klassische Vinaigrette oder Himbeer-Holunderbeeren-Vinaigrette***

JIMMYS TASTY STEAK



US Beef

Die USA sind die Steak-Nation der Welt, an ihrem Fleisch müssen sich alle anderen messen. Auf den unendlichen Steppen und Weiden im US-Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in, für europäische Verhältnisse, unvorstellbarer Freiheit! So verbringen die Rinder ihre ersten neun Lebensmonate freilaufend auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach werden sie zur Zufütterung in Freigehege umgesiedelt. Nur durch die langsame und behutsame Aufzucht dieser kraftstrotzenden Rinder ist die hohe Marmorierung und der unvergleichliche Geschmack zu erzielen!

Argentinisches Beef

12.000 Flugkilometer von Deutschland entfernt liegt Argentinien, ein Land achtmal so groß wie Deutschland mit 33 Millionen Einwohnern und 55 Millionen Rindern. Auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa wachsen hervorragende Rinder heran - die Grundlage für unser Argentinisches Beef.

Argentinisches Beef liefert gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Lassen Sie sich dieses Fleisch auf der Zunge zergehen.

JIMMYS TASTY STEAK

US Beef Steakhüfte 280 g 19,80

Original amerikanische Steakhüfte, frisch und in bester Qualität.

Dieses Fleisch ist besonders für Liebhaber der mageren Steaks die erste Wahl.

Argentinisches Rumpsteak 280 g 19,40

Die Rumpsteaks werden aus dem hinteren Rücken des Rindes geschnitten.

Argentinisches Roastbeef hat eine schön ausgeprägte Fettdecke, welche für ein besonders zartes Stück Fleisch sorgt.

Argentinisches Rinderfilet 200 g 25,20

Saftig - zart - aromatisch.

Das Edelste, was ein Rind zu bieten hat.

US Beef Rib Eye Steak 300 g 38,00

"Das Genießersteak für Kenner und Gourmets".

Dieses Stück entstammt einer der meist beanspruchten Muskelgruppen des US Rindes.

Die feinen Fettäderchen, die das Fleisch marmorieren, sorgen für ein saftiges Geschmackserlebnis – ein MUSS für jeden Fleischfan (Steakliebhaber).

Saucen: 2,50

Café de Paris Sauce

Rotwein-Chili Sauce mit einem Hauch dunkler Schokolade

Havana Club-Rahmsauce

Schalotten-Rotwein Sauce

Beilagen:

Grillkartoffel 3,00

gefüllt mit Karotten-Paprika Tatar und herzhaftem Käse

Kartoffelpuffer 2,50

Steak House Fries 2,20

Süßkartoffel Pommes 3,50

Hausgemachte Dips: 1,00

Bacon Jam, Sour Creme oder Salsa

Gemüsebeilagen:

Grillgemüse 3,90

Beilagensalat 3,90

Rohkost Variation 3,50

Kräuter- oder Tomatenbutter, selbstgemacht 1,20

JIMMYS HAUPTGERICHTE

Gebratene Riesen Garnelen und Lachsfilet 18,50
auf grünen Bandnudeln mit einer leichten Weißwein-Hummer Sauce
mit geschmorten Kirschtomaten und frischen Kräutern

Rigatoni* 15,90
mit Schnittlauchcremesauce, Tranchen vom argentinischem Rumpsteak,
Zucchiniestreifen, Cherrytomaten und Parmesan

*auch als vegetarische Variante 10,90

„Jimmys Mixed Grill“ 28,50
mit ca. 100 g Rinderfilet, ca. 100 g US Hüftsteak und ca. 100 g Hähnchenbrust
...dazu Grillgemüse, Kartoffelpuffer und zweierlei Soßen

Hähnchenroulade im Pankomantel 16,90
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Serano Schinken,
Süßkartoffel Pommes und Havana Club Rahmsauce
...dazu Beilagensalat

SWEET JIMMYS

Schoko-Soufflé 6,50
mit feiner Himbeersoße und Beeren

Nadines selbstgemachte CakePops 2,00
Verschieden Sorten - Bitte fragen Sie bei Ihrem Service nach.

Crème brûlée 7,00
an hausgemachtem Himbeereis

COCKTAILS (ab 19:00 Uhr)


PRE DINNER DRINKS

Feinherbe bis lieblich, würzige „before-dinner“
Shortdrinks zum Anregen des Appetits

Classic Margarita  8,00
Tequila, frische Zitrone, Cointreau


Gimlet 6,00
Gin, Limettensaft

Bloody Mary 6,00
Vodka, Tomatensaft, Gewürze, Zitrone


Hemingways Daiquiri  8,00
Bonpland Claire, Zucker, Limette,
Maraschino, Grapefruit

AFTER DINNER DRINKS

„Flüssige Desserts“, die nach dem Essen das
Geschmackserlebnis abrunden


Alexander  6,00
Brandy, Creme de Cacao, Sahne, frische Muscatnuss


White Russian 6,00
Vodka, Kaffeelikör, Sahne

Apple Pie  6,00
Havana Club 7, Vanille, Apfel, Sahne, Zimt


KULTDRINKS

Die Kultdrinks aus Sex and the City

Cosmopolitan  5,50
Vodka Citron, Cranberry, Limette

Appletini  5,50
Sour Apple, Vodka, Apfel, Limette

 ...serviert in der Cocktailspitze.

 ...serviert nur mit frischen Früchten, je nach Verfügbarkeit.

SEKTCOCKTAILS

Fruchtig-spritzig, belebende Drinks für den frühen Abend
oder eine prickelnde Nacht

20 Nights 5,50

Platz 1 Monin/Bernard Massard

„Sommer-Sektcocktail-Cup“ von Lukas Mocha

Veilchen, Holunderblüte, frischer Limettensaft, Sekt

Jimmys Hugo 6,00

Holunderblüte, frische Minze, Limette, Himbeere, Sekt

Hugo 5,50

Holunderblüte, frische Minze, Limette, Sekt

Aperol Spritz 5,50

Aperol, Soda, Sekt

Roseanne 5,50

Pink Grapefruit, Hibiskus, frischer Rosmarin, Sekt

Deep Love 5,50

Maracujalikör, Aperol, Grapefruit, Prosecco

Lillet Berry 5,50

Lillet blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren

KLASSISCHE COCKTAILS

Fast vergessene, kräftige Drinks modern interpretiert

Manhattan  7,00

Maker's Mark, Antica Formula, Mozart Chocolate Bitter

White Lady  8,00

Ferdinand Quince Gin, Cointreau, Zitrone, Lavendel Bitter

Ti- Punch 8,00

Weißer Martinique Rum, fr. Limettensaft,
weißer Rohrzucker

Contesse Negroni 7,00

Aperol, Antica Formula, Gin, Orange Bitters

COCKTAILS (ab 19:00 Uhr)

FANCY & CARIBBEAN DRINKS

Exotische, fruchtige Drinks. Urlaubsfeeling garantiert...

Sex on the Beach 7,00

Vodka, Pfirsichlikör, Preiselbeere, Zitrone, Ananas

Hurricane Island 7,00

Rum, Zitrone, Orange, Ananas, Limetten, Erdbeere

El Manito 7,50

Platz 1 Deutsche Cocktailmeisterschaften 2001

Tequila gold, Brombeere, Maracuja, Limette

Italian Affaire 7,00

Aperol, Gin, Zitrone, Orange

Tequila Sunrise 6,50

Tequila, Grenadine, Orange

„Scheee“ 6,50

Rum, Lime Juice, Karamell, Pfirsichlikör,

Triple sec., Maracuja

Cuba Libre 6,50

Rum, Limette, Cola

Zoolander 7,00

Vodka, Melonenlikör, Malibu, Kiwi, Maracuja, Banane

Liebestraum 6,50

Malibu, Pfirsichlikör, Blue Curaçao, Ananas

Tokio Holidays 6,50

Melone, Pfirsichlikör, Blue Curaçao, Orange, Maracuja

Planter's Punch 7,50

Havana Club 7, Grenadine, Zitrone, Orange, Ananas

Night Life  6,50

Aperol, Gin, Mango, Maracuja, Zitrone

FANCY & CARIBBEAN DRINKS

Singapore Sling 7,50

Gin, Kirschlikör, D.O.M. Benedictine, Ananas,

Zitrone, Angostura Bitter

Midnight Punch 7,50

Rum, Vodka, Erdbeere, Ananas, Orange,

Maracuja, Banane

CAIPIRINHA & MOJITO VARIATIONEN

Juleps und Smashes, klassisch oder in

neuinterpretierter Version

Caipirinha 6,50

Cachaça, Limetten, brauner Rohrzucker

Maracuja Caipi 7,00

Passoa, Limetten, brauner Rohrzucker

Erdbeer Caipi 7,00

Cachaça, Erdbeere, Limetten, brauner Rohrzucker

Caipi-Cola 6,50

Vodka, Limette, brauner Rohrzucker, Cola

Himbeer Caipiroska 7,00

Vodka, brauner Rohrzucker, Himbeere

Mojito 7,00

Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

Erdbeer-Pistazien Mojito  8,00

Rum, frische Minze, Limette & Erdbeere,

Rohrzucker, grüne Pistazien, Soda

Raspberry Mojito 7,50

Bacardi Razz, Limette, frische Minze,

Himbeere, Soda

Black Mojito 7,00

Rum, frische Minze, Rohrzucker, Limette, Cola

 ...serviert in der Cocktailspitze.

 ...serviert nur mit frischen Früchten, je nach Verfügbarkeit.

COCKTAILS (ab 19:00 Uhr)

STRONG DRINKS

Nur für Kenner, haben schon so manchen zur Strecke gebracht.

Zombie 9,00
Rum braun & weiß, Orange, Zitrone, Grenadine, Kirschlikör

Mai Tai 9,00
Havana 3y, Havana 7y, Old Pascas 73%, Zitrone, Mandel, Cherry- & Apricot Likör, Ananas, Orange

Long Island Ice Tea 8,00
Rum, Gin, Vodka, Limette, Cola

Miami Ice 9,00
Rum, Gin, Vodka, Limette, Blue Curaçao, Apfel, Sprite

Pusser's Painkiller No.3 8,00
Pusser's Navy Rum, Kokos, Ananas, Orange

Lynchburg Lemonade 8,00
Jack Daniel's Whiskey, Zitrone, Triple sec., Sprite

Dark & Stormy 8,50
Gosling's black seal Rum, Limette, Ingwerlimonade

COLADAS

Sahnig-cremige Drinks mit meist süßlich, lieblichem Charakter

Piña Colada 7,00
Rum, Sahne, Kokos, Ananas

Swimming Pool 7,00
Vodka, Rum, Sahne, Ananas, Orange, Kokos, Blue Curaçao

COLADAS

Spanish Temptation 7,00
Licor 43, Sahne, Vanille, Maracuja, Kirsche

Strawberry Colada 7,00
Rum, Sahne, Erdbeere, Ananas

Baileys Colada 7,50
Rum, Baileys, Kakao, Sahne, Milch

Flying Kangaroo 7,50
Rum, Vodka, Kokos, Sahne, Vanillelikör, Ananas, Orange

American Gigolo 7,00
Tequila, Licor 43, Sahne, Kokos, Mango, Maracuja

Flair Affaire 7,50
Bester Drink Flairbartending WM 2007 in Taiwan, gemixt von Lukas Mocha (Jimmys)
Rum, Sahne, Maracuja, Karamell, Zitronenkuchen Sirup, schwarze Johannisbeere

FROZEN DRINKS

Fruchtige, abgewandelte Form des klassischen Daiquiri/ Margarita.

Erdbeer Daiquiri 6,50
Rum, Erdbeere, Zitrone, Limette

Bananen Daiquiri 6,50
Rum, frische Banane, Zitrone, Limette

Mango Margarita 6,50
Tequila, Mango, Zitrone, Limette

Erdbeer Margarita 6,50
Tequila, Erdbeere, Zitrone, Triple sec.

 ...serviert in der Cocktailspitze.

 ...serviert nur mit frischen Früchten, je nach Verfügbarkeit.

COCKTAILS (ab 19:00 Uhr)

SOURS & FIZZES

Die Urform der Cocktails.
Erfrischend und ausgewogen

Gin Fizz 7,50
Gin, Limette, Zitrone, Soda

Whiskey Sour 8,00
Bourbon, Zitrone, Zucker, Orange, Angostura Bitter

Cucumber Fizz 7,50
Gin, Gurke, Zitrone, Zucker, Soda

Southern Comfort Sour 6,50
Southern Comfort, Zitrone, Orange, Grenadine

Watermelon Fizz 7,50
Gin, Aperol, Wassermelone, Zitrone, Soda

Aperol Sour 7,00
Aperol, frische Zitone & Orange, Zucker

SHOOTER

Klein & stark! Kurze zum Beschleunigen des Abends.

B-52 3,90
Kahlua, Baileys, 73% Rum

Orgasmus 3,50
Baileys, Sambuca

Blow Job 3,50
Baileys, Kahlua, Sahne

Passion Nights 3,00
Vodka, Maracuja, Passoa, Zitrone

Liquid Lips 3,00
Vodka, Aperol, Wassermelone, Orange

Kermit 3,00
Vodka, Melone, Limette

Ding No.2 3,00
Vodka, Brombeer, Zitrone

Ding No.3 3,00
Malibu, Jägermeister, Lime Juice

JIMMYS FINEST Besondere Empfehlungen unserer Barkeeper

Mai Tai „Barbecue Style“ 9,00
3 Sorten Rum, Mandel, Zitrone, Orangenlikör,
frische Früchte, Marshmallow

Parma Negroni 7,50
Gin, Aperol, Grapefruit, Tonic Water, frische Zitrone

Candy Cosmo 7,00
Vodka, frische Limette, Cranberry, Triple Sec., Zuckerwatte
Ein erwachsen gewordener Kindertraum!

New York Sour 8,00
Maker's Mark Bourbon, frische Zitrone, Zucker,
Eiweiß, Rotwein

Gin Basil Smash 8,50
Gin, frische Zitrone & Basilikum, Rohrzucker

Mystic Julep 8,00
Carlos Brandy No 1, frische Limette & Minze,
Rohrzucker, Angostura, Mangolimonade

Moscow Mule 7,00
Vodka, frische Limette, Ingwerlimonade

Fresh 7 8,00
Havana Club 7 Jahre, frische Salatgurke,
Zitrone & Orange, Zucker

COCKTAILS (ab 19:00 Uhr)

TIKI COCKTAILS

Wie Urlaub auf Abruf.

The Rise of Tiki 9,00

Spiced Rum, Passionsfrucht, Zitrone, Kokos, Vanille, Ananas, Mango

Tiki Bandit 9,00

Havana 7y, Passoa, Maracuja, Cranberry, Zitrone, Orange, Maracuja, Thomas Henry Mystic Mango

Bahama Mama 9,00

Havana 3y, Havana 7y, Malibu, Zitrone, Grenadine, Bananenlikör, Kokos, Kahlua, Zitrone, Ananas, Orange

Kon-Tiki 9,00

Havana 7y, Falernum*, Ingwerlimonade, frische Orange, Zitrone

*Sirup aus Vanille, Nelken, Mandel, Limette



LONGDRINKS

4cl SPIRITUOSE

Gin Tonic	6,00
Vodka Lemon	6,00
Vodka Red Bull	8,00
Jacky Cola	6,00
Campari Orangensaft	5,00
Campari Soda	5,00
Dreyberg Sprite	5,50
Malibu Ananas	5,00
Chivas Cola	6,50
Cognac Cola	6,50
Bacardi Razz-Sprite	5,00
Crémant Energy	6,50



RAMAZZOTTI RosatoSpecial

Rosato VENTO	5,00
Rhabarbersaft, Limette, Soda	
Rosato MIO	6,50
Mango, Limette, Crémant rosé	
FRESH Rosato	6,00
Basilikum, Tonic Water	

COCKTAILS (ab 19:00 Uhr)

NULL PROMILLE

Für jeden etwas dabei, ob cremig süß oder fruchtig erfrischend.

Californian 5,50
Mango, Orange, Grapefruit, Limette

Oasis 5,50
Erdbeere, Maracuja, Orange, Ananas, Zitrone

Baby Colada 5,50
Kokos, Sahne, Ananas

Marc O'Polo spezial 6,50
Limette, brauner Rohrzucker, frische Minze, Himbeere, Ginger Ale

Fiesta 5,50
Erdbeere, Sahne, Maracuja, Orange

Ipanema 5,50
Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Sunflower 5,50
Karamell, Ananas, Maracuja, Zitrone

Targa 911 5,50
Grenadine, Ananas, Orange, Maracuja, Zitrone

Planschbecken 5,50
Kokos, Blue Curaçao Sirup, Sahne, Ananas, Orange

Power Pack 6,00
Grenadine, Jimmys Energy, Limette, Zitrone

Banana Surfer 5,50
Vanille, Banane, Milch, Sahne

NULL PROMILLE

Andante 5,50
Mango, Kokos, Sahne, Ananas, Maracuja

Como 5,50
Karamell, Vanille, Kokos, Zitrone, Kirsche

Garden Tea 5,50
Basilikum, Gurke, frische Zitrone & Limette, Soda

Beach Ball 6,50
Frische Maracuja, Limette, Grapefruitlemonade, Zitrone



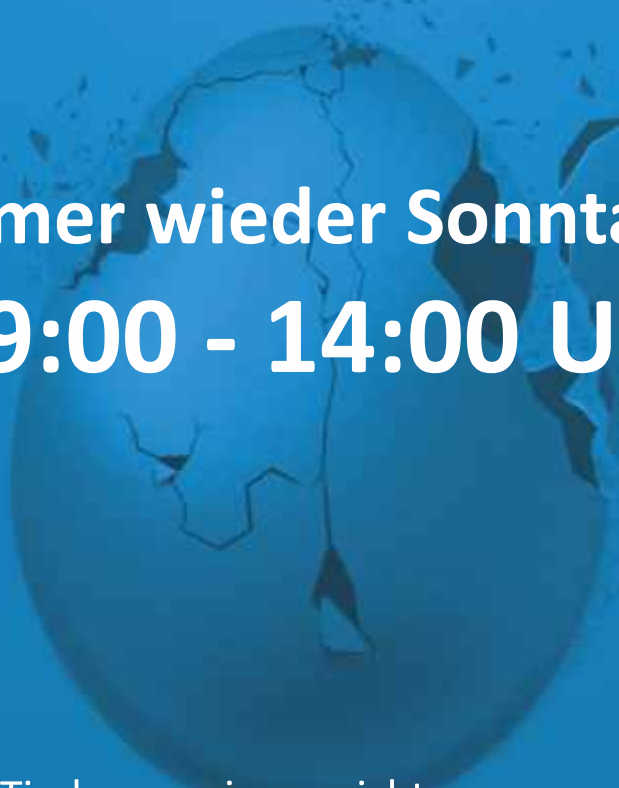
FEIERN IM JIMMYS?

Geburtstage, Hochzeiten...

Fragen Sie einfach nach oder senden Sie uns
eine Email an: info@myjimmys.de



Jimmy
HEUSWEILER
FRÜHSTÜCK
à la carte



**Immer wieder Sonntags.
09:00 - 14:00 Uhr**

Tisch reservieren nicht vergessen!