

UNSERE KLASSIKER

Herzlich Willkommen im HOME



STARTER/VORSPEISEN

Tagessuppe <i>mit Brot</i> <i>bitte fragt unsere Kolleg*innen aus dem Service</i>	8,5€
Bruschetta <i>Hausbrot, Tomate, Knoblauch, Balsamicocreme, Pinienkerne, Parmesan</i>	9,5€
6 Gambas mit Brot und Aioli	9,5€

KLEINE GERICHTE

Brokkoli-Süßkartoffelpuffer  <i>mit Aioli und Salatbouquet</i>	12,5€
Kokos Chicken Strips <i>mit Ayvar Dip und spicy Mango Dip</i>	12,5€

STARTER & KLEINE GERICHTE

UNSERE KLASSIKER

SALATE

großer bunter Salat

mit HOME Dressing 

12€

und HOME Brot

kleiner gemischter Salat

mit HOME Dressing 

8,5€

und HOME Brot

Caesar Salat

Romanasalat, Tomaten, Gurke, Croutons, Parmesan, Hähnchen
mit Homemade Caesar Dressing (enthält Sardellen und Kapern)

17,9€

Add-ons zu euren Salaten:

Hähnchen _____ 6€

Gambas _____ 7€

1 Stk. Honig-Feta _____ 5€

gebratene Pilze  _____ 4€

Lachswürfel _____ 7€

Kokos Chicken Strips _____ 6,5€

SALATE

UNSERE KLASSIKER

BURGER

Zu unserem Burger reichen wir einen kleinen Salat.

Special Burger: Pork Belly Burger

mit Trüffelpommes, Sesammayo und Salatgarnitur

22,5€

Hamburger

Brioche Bun, BBQ Sauce, Homemade Burgersauce, Blattsalat, Tomate, Sandwichgurke, Schmorzwiebel

14,5€

Cheeseburger

Brioche Bun, BBQ Sauce, Homemade Burgersauce, Blattsalat, Tomate, Sandwichgurke, Schmorzwiebel, Cheddar

15,5€

Lachsburger

Brioche Bun, Lachs patty, Blattsalat, frische Gurke, Tomate, Schmorzwiebel mit Honigsenfauce

15,5€

Vegan Burger

Vegan Bun, BBQ Sauce, Homemade Burgersauce, Blattsalat, Tomate, Sandwichgurke, Schmorzwiebel

14,5€

Add-ons:

Extra Cheddar Cheese _____ 1€

Bacon, 3 Scheiben _____ 2,5€

Jalapenos _____ 1€

Extra Patty, beef oder vegan _____ 4,5€

Als Beilage:

kleine Portion Fritten

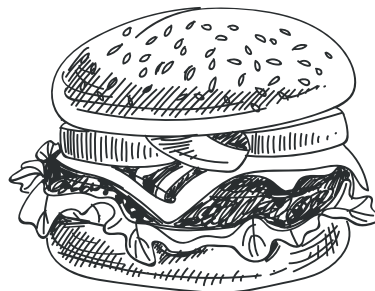
auf Wunsch mit Majo/Ketchup(+0,50€)

3,5€

kleine Portion Süßkartoffelfritten

auf Wunsch mit Majo/Ketchup(+0,50€)

3,5€



BURGER

UNSERE KLASSIKER

UNSERE SCHNITZEL

Hähnchenschnitzel

mit Fritten und Salat

18,5€

Sellerieschnitzel

mit Fritten und Salat

15,5€

dazu zur Wahl:

Champignonrahmsauce 

Pfeffersauce 

DEFTIGES

Currywurst vom Schwein (200g)

mit Fritten und Salat

14,8€

Currywurst vegan

mit Fritten und Salat

14,8€

Gambas-Pfanne mit Brot und Aioli

20,9€

PINSA

vorgebackener Brotfladen. Wie Pizza, nur besser!

Pinsa Magherita Style

mit Pesto, Tomatensauce und Käse

16,5€

Pinsa mit Lachs

mit Pesto, Tomatensauce, Käse und Lachs

17,5€

Pinsa Gambas

mit Pesto, Tomatensauce und Käse und 6 Gambas

19,5€

SCHNITZEL & DEFTIGES

UNSERE KLASSIKER

PASTA

Pasta Aglio Olio 🌱	14€
<i>Spaghetti, scharf mit Chili Öl, Koblauch, Rucola und Parmesan</i>	
Pasta mit Burrata in einer Tomatensauce 🌱	16,9€
<i>Penne, frisches Basilikum mit Parmesan und Rucola</i>	
Zitronenpasta	17,1€
<i>Penne, pikant mit Lachswürfeln, Parmesan und Rucola</i>	
Trüffelpasta solo 🌱	16,9€
<i>Tagliatelle mit Trüffelkäse und Rucola</i>	
Trüffelpasta mit Beefstreifen	21,9€
<i>Tagliatelle mit Parmesan und Rucola</i>	



BOWL

Fresh Asia 🌱	16,9€
<i>Reis, Edamame, Wakame, Mango, Avocado, Ramen Ei, Chinakohl, Wirsing, Möhre mit Sesam-Limette Dressing und Crispy Chili Oil</i>	
Farmers Favourite 🌱	16,9€
<i>geröstete Drillinge, Feldsalat, Kürbis, karamellisierte Kerne, Kürbiskernöldressing</i>	
Add-ons:	
Hähnchen _____	6€
Gambas _____	7€
1 Stk. Honig-Feta _____	5€
gebratene Pilze 🌱 _____	4€
Lachswürfel _____	7€
Kokos Chicken Strips _____	6,5€

FÜR KIDS

Kokos Chicken Strips mit Pommes	8€
Nudeln mit Butter und Parmesan 🌱	8€
Nudeln mit Tomatensauce 🌱	8€

Wenn eure Kids Lust auf etwas von der regulären Speisekarte haben, spricht unseren Service an, wenn es möglich ist, kriegen wir für Kinder da eine kleinere Portion hin! ;-)

PASTA & BOWLS & FÜR KIDS

UNSERE KLASSIKER

NEED FOR SWEET

Apfelstrudel 

mit Vanilleeis  oder Erdbeereis 

8,5€

Pasteis de Nata 

Portugiesisches Blätterteig Pastetchen mit gebrannter Vanillecreme 

7,5€

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet ihr auf Rückfrage bei unseren Kolleg*innen aus dem Service. Sie händigen euch dann gerne die entsprechende Auflistung aus!

KENNZEICHNUNG



vegetarisch



vegan

*Unsere vegetarischen Speisen können Käse beinhalten, der mit tierischem Lab hergestellt wurde. Wenn ihr das nicht möchtet, wählt etwas ohne Käse oder ein veganes Gericht aus.

Unsere Mayonnaise ist vegan.

DESSERT

GETRÄNKEKARTE HOME

Für unsere tolle Weinauswahl fragt bitte unseren Service nach der Weinkarte!

Unsere Aperitifs, der perfekte Start!



DIE BESONDERE EMPFEHLUNG

auch alkoholfrei

Deja Vu Tonic Spritz 7,5€

Deja Vu Wildberry 7,5€

4 Deja Vu nach Wahl im Aperitivbaum 28€

APERITIFS

Aperol Spritz _____	0,2 l _____	7,5€
Aperol Maracuja Spritz _____	0,2 l _____	8,1€
Hugo _____	0,2 l _____	7,5€
Lillet Wild Berry _____	0,2 l _____	7,5€
Strawberry Gin Wild Berry _____	0,2 l _____	7,5€
Martini _____	0,175 l _____	4,5€

VOM FASS

König Pilsener	_____ 0,25 l	_____ 2,9€
	_____ 0,4 l	_____ 4€
Bolten Alt	_____ 0,25 l	_____ 2,9€
	_____ 0,4 l	_____ 4€
Bayreuther Helles	_____ 0,3 l	_____ 3,5€
	_____ 0,5 l	_____ 4,8€

Auf unserer Terrasse servieren wir euch unsere offenen Biere im großen Glas.

BIERE IN DER FLASCHE

Benediktiner Weizen Hell	_____ 0,5 l	_____ 4,8€
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	_____ 0,5 l	_____ 4,8€
König Pilsener Alkoholfrei	_____ 0,33 l	_____ 3,5€

SONSTIGE BIERE

Feldschlösschen Malzbier	_____ 0,3 l	_____ 3,5€
Feldschlösschen Malzbier light	_____ 0,3 l	_____ 3,5€
Almdudler Radler	_____ 0,5 l	_____ 6€

GETRÄNKE

SOFTDRINKS & SÄFTE

Rheinfelsquelle Klassik	0,25 l	2,8€
	0,7 l	6,3€
Rheinfelsquelle Naturelle	0,25 l	2,8€
	0,7 l	6,3€
Sinalco Cola	0,33 l	3,5€
Sinalco Cola Zero	0,33 l	3,5€
Sinalco Orange	0,33 l	3,5€
Sinalco Zitrone	0,33 l	3,5€
Sinalco Mix	0,33 l	3,5€
Bionade Holunder	0,33 l	3,8€
Bionade Ingwer - Orange	0,33 l	3,8€
Sun Iced Tea Lemon	0,33 l	3,8€
Sun Iced Tea Peach	0,33 l	3,8€
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,8€
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3€
Schweppes Ginger Beer	0,2 l	3€
Schweppes Wild Berry	0,2 l	2,8€
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3€
Almdudler	0,35 l	3,8€
Almdudler light	0,35 l	3,8€
Red Bull	0,25 l	3,5€
Unsere Säfte	0,2 l	2,8€
<i>Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber</i>		
<i>Unsere Säfte haben 100% Fruchtanteil und sind ohne Zuckerzusatz.</i>		
Alle Säfte als Schorle	0,3 l	3,8€
	0,5 l	6€

Schon
probiert?

HOMEMADE LIMONADEN

Holunderblüten Limonade	0,4 l	4,5€
<i>Holunderblüte, Zitrone, Minze</i>		
Brombeer-Rosmarin Limonade	0,4 l	4,8€
Orange-Ingwer Limonade	0,4 l	4,8€
<i>mit Honig</i>		
Purple Love	0,4 l	4,8€
<i>Limette, Lavendel, Schmetterlingsblüte</i>		
Leichte Bio-Ingwer-Shot-Schorle	0,2 l	4€
<i>Apfel, Ingwer, Zitrone; 1/3 Shot, 2/3 Wasser</i>		

GETRÄNKE

COCKTAILS

Caipirinha _____	0,3 l _____	9,5€
<i>Chachaca, Limetten, Rohrzucker</i>		
Mojito _____	0,3 l _____	9,5€
<i>Havana Club, Soda, Limetten, Minze, Rohrzucker</i>		
Whiskey Sour _____	0,2 l _____	8€
<i>Whiskey, Zuckersirup, Zitrone, Eiweiß</i>		
Espresso Martini _____	0,1 l _____	7,5€
<i>Wodka, Espresso, Kahluna</i>		
Carajillo _____	0,1 l _____	7,5€
<i>Espresso, 43er, Tequilla Gold</i>		
Strawberry Gin Fizz _____	0,2 l _____	8€
<i>Strawberry Gin, Zuckersirup, Zitrone, Wildberry</i>		
Sex On The Beach _____	0,3 l _____	9,5€
<i>Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangensaft, Orange</i>		
Golden Hour _____	0,3 l _____	7,5€
<i>43er, Wodka, Ginger Ale</i>		
Havana Mango-Lime Mixer _____	0,3 l _____	7,5€
<i>mit Zitronensprudel</i>		

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Gin Tonic mit Knut Hansen 0,0 _____	0,3 l _____	6,5€
Ipanema _____	0,3 l _____	8,5€
<i>Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limette</i>		
Hugo _____	0,2 l _____	6,5€
Wild Berry Dreams _____	0,3 l _____	8,5€

KAFFEE & CO

Kaffee Creme _____	2,5€
Entkoffeinierter Kaffee _____	2,5€
Espresso _____	2,5€
Doppelter Espresso _____	3,5€
Cappuccino mit Milch _____	3€
Milchkaffee _____	3,8€
Latte Macchiato _____	3,8€
Iced Coffee mit Milch und Sirup _____	4,5€
Kakao mit Milch _____	3,8€
Kakao mit Milch und Sahne _____	4,3€
Minz-Ingwer-Tee _____	4€
Minz-Ingwer-Zitrone-Tee _____	4€
Div. Teesorten _____	2,8€



LONGDRINKS

Campari Orange _____	0,3 l _____	7,8€
Cuba Libre _____	0,3 l _____	7,8€
<i>Rum, Cola, Limette</i>		
Vodka Lemon _____	0,3 l _____	7,8€
Vodka Red Bull _____	0,3 l _____	8€
Whiskey Cola _____	0,3 l _____	8€
Gin Tonic _____	0,3 l _____	8€

GIN TONIC 0,3L

Gin Tonic mit Friedrichs 0,3l	8€
Gin Tonic mit Monkey 47 0,3l	10€
Gin Tonic mit Knut Hansen 0,3l	8,5€
Gin Tonic mit mit 0,0% Knut Hansen 0,3l	8,5€
Gin Tonic mit Bombay 0,3l	8,5€
Gin Tonic mit Brockmans 0,3l	9€
Gin Tonic mit Gin Mare 0,3l	9€
Gin Tonic mit The Illusionist 0,3l	9€
Strawberry Gin (Puerto de India) Tonic	9€

SPIRITUOSEN (2CL)

Averna	2,5€
Jägermeister	2,5€
Ramazzotti	2,5€
Campari	2,5€
Pernod	2,5€
Sambuca	2,5€
Baileys	2,5€
Ouzo	2,5€
Martini Bianco 5cl	4,5€
Marille Schnaps	2,5€
Williams Christ Birne	3,5€
Grappa	5€
Linie Aquavit	3€
Three Sixty Vodka	3€
Belvedere Vodka	4,5€
Weiß/Gold Tequila	3€
Ron Piet 3 Jahre	2,5€
Havana Club 3 Jahre	2,5€
Havana Club 7 Jahre	4€
Havana Mango-Lime	2,5€
Bumbu Rum	4€

WHISKY

Unsere Whisky Auswahl findet ihr auf unserer Special Whisky Karte!
Oder Ihr schaut an unserer Bar vorbei und lasst euch inspirieren.

GETRÄNKE

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet ihr auf Rückfrage bei unseren Kolleg*innen aus dem Service. Sie händigen euch dann gerne die entsprechende Auflistung aus!

WEINKARTE HOME

*Unsere Weinkarte ist anders – wir sortieren nicht nach Ländern
oder Rebsorten, wir sortieren nach Geschmack.
Also, worauf haben Sie Lust ?*

ZUM START

Weinschorle	0,1 l	5,5€
-------------	-------	------

1 Prosecco „Treviso“, La Contesse / Venetien	0,1 l	4€
--	-------	----

Prosecco	0,75 l	35€
----------	--------	-----

Glänzende hellgelbe Robe mit schönem Mousseux. Fruchtiges Bukett, mild und spritzig am Gaumen. Inbegriff fröhlicher, italienischer Lebensart!

2 Cremant de Limoux rosé „1531“ / Languedoc	0,1 l	6,5€
---	-------	------

70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir	0,75 l	65€
--	--------	-----

Glänzend lachsfarben mit brillanten Reflexen. Frisch und lebhaft in der Nase mit feinen Noten nach weißen Blüten, hellen Früchten und einem Hauch frischer Kirsche. Lebhaft am Gaumen, delikat und gut strukturiert durch die Präsenz der Pinot Noir.

3 Campagner Veuve Cliquot	0,75 l	120€
---------------------------	--------	------

4 Moët & Chandon Ice Impérial, Champagner	0,75 l	140€
---	--------	------

WEIN! WEIN! WEIN!

WEISSES

5 Le Connoisseur	0,2l	6,5€
Sauvignon blanc	0,75l	21€
<i>aromatischer trockener weisswein mit leichter Pfirsichnote und leichter, frischer, fruchtiger Säure</i>		
6 Fontan, „Tattoo“ / Gascogne	0,2 l	7,8€
80% Sauvignon, 20% Gros Manseng, weiss	0,75 l	26€
<i>Stüffige und frische Cuvée voller Saft und Frucht am Gaumen. Verführerisches Bouquet von Maracuja, Mango und Guave, ergänzt von Zitrusaromen, Grapefruit, Stachelbeere und Blütennoten.</i>		
7 Daniel Hecquet, „Puy 178“ / Perigord	0,2 l	7,8€
95 % Sauvignon blanc , 5 % Sémillon, weiss	0,75	26€
<i>Herrlich frischer und aromatischer Weißwein, mit knackiger Frucht und einem fein austarierten Spiel von Süße und Säure.</i>		
8 Moncaro, Verdicchio dei Castelli	0,2 l	6,5€
Verdicchio, weiss	0,75 l	21€
<i>Feine Nase von Pfirsichnoten und blumigen Eindrücken. Die dezente Restsüße harmoniert am Gaumen hervorragend mit der angenehmen frischen Säure.</i>		
9 Empordàlia Mabre / Katalonien	0,2 l	7,8€
Garnacha blanca, weiss	0,75 l	26€
<i>Hellgelbe Robe mit grünlichen Reflexen. Intensive Aromen von weißen Blüten und exotische Früchten im Bouquet. Sehr cremig und dicht am Gaumen, mit frischer Frucht und einem Hauch Minze im Abgang.</i>		

WEIN! WEIN! WEIN!

WEISSES

10 La Croisade	0,2l	7,8€
Chardonnay reserve, Languedoc	0,75l	26€
<i>Typischer Chardonnay, stark und aromatisch</i>		
11 Jean – Marc Autran, Sablet blanc / Rhône	0,2 l	8,5€
30% Grenache blanc, 30% Viognier, 20% Marsanne, 20% Roussane, weiss	0,75 l	30€
<i>Traumhaft konzentrierter Weißer. In der Nase dominieren Aromen von weißen Blüten, hellen Früchten und Honig. Dem Gaumen bietet dieser mächtige Weiße viel Saft und Fleisch, ein feines Spiel von Frucht und Mineralität und im Abgang ein donnerndes Finale.</i>		
12 Gut von beiden, Grauburgunder	0,2 l	6,5€
Grauburgunder, weiss	0,75 l	20€
<i>Rebsortentypische, fruchtig-nussige Nase mit Anklängen von Vanille, die sich auch am Gaumen wiederfinden. Trocken und saftig, gehaltvoll mit dezenter Säure und cremigem Schmelz im A gang.</i>		
13 Menetou Salon	0,2 l	6,5€
Sauvignon blanc	0,75 l	21€
<i>klassischer, trockener weisswein</i>		
14 Beau Vignac	0,2 l	6,5€
Chardonnay	0,75 l	21€
<i>Dichte Aromen von Blüten und Früchten mit einer eleganten säure</i>		
15 Pecten	0,2 l	6,5€
	0,75 l	21€

ROSÉ

16 Uli Metzger „Redvieh“ – Blanc de Noir / Pfalz	0,2 l	6,8€
85% Spätburgunder, 8% Merlot, 7% Tempranillo, rosé	0,75 l	23€
<i>Angenehmer Duft, der an Erdbeeren erinnert. Viel Saft am Gaumen, mit feiner Frucht von reifen Mirabellen und einer schönen Birnernote.</i>		
17 Palace de la Plage	0,2 l	6,5€
Rosé	0,75 l	21€
<i>Frisch, fruchtig und mit noten von Erdbeeren und Lychies</i>		
18 Le Fleur	0,2 l	6,5€
grenache Rosé	0,75 l	21€
19 Stefan Müller, Spätburgunder rosé / Saar	0,2 l	6,8€
Spätburgunder, rosé	0,75 l	23€
<i>Leuchtend pinke Robe. Delikate Aromen von roten Früchten im Bouquet. Frisch, saftig und fruchtig am Gaumen mit einer perfekten Balance zwischen lebendiger Säure und angenehmer Restsüße. perfekten Balance zwischen lebendiger Säure und angenehmer Restsüße.</i>		

WEIN! WEIN! WEIN!

ROTES

20 Bodegas Paniza, „Origins“ / Zaragoza	0,2 l	6,8€
Cabernet sauvignon, rot	0,75 l	23€
<i>Kräftig, fruchtig, vollmundig</i>		
21 Jochen Schmitt, Cuvé - Pfalz	0,2 l	7€
Spätburgunder, Cabernet Franc, Satin Noir, Merlot	0,75 l	22€
<i>Fein, fruchtig, süffig. Shoppen und Brotzeit-Wein. Halbtrocken, leichter Rotwein</i>		
<i>FRUCHTIG / LEICHT</i>		
22 Le Carredon, Merlot / Languedoc	0,2 l	7,1€
Merlot, rot	0,75 l	23€
<i>Tiefes Rubinrot. Harmonisches Bouquet von roten Früchten, gefolgt von einem Touch Gewürzen. Weich und geschmeidig am Gaumen mit breiter Fruchtpalette.</i>		
<i>RUND / WEICH</i>		
23 José Neiva Correia, Vega / Douro	0,2 l	7,5€
40 % Touriga Franca, 30 % Touriga Nacional und 30 % Tinta Roriz, rot	0,75 l	28€
<i>Eine vollmundige Cuvée aus klassisch portugiesischen Rebsorten. Vor einem Gerüst samtweicher Tannine blitzt die Frucht von reifen Pflaumen und Kirschen auf, zu der sich im eindrucksvollen Abgang feine mineralische Noten gesellen.</i>		

FLÜSSIGES DESSERT

Grappe / Obstbrände / Calvados / Cognac / Armagnac / Rum

HINWEIS

Unsere Weine enthalten Sulfite

WEIN! WEIN! WEIN!