

# UNSERE KLASSIKER

Herzlich Willkommen im HOME



## STARTER/VORSPEISEN

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

## KLEINE GERICHTE

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

## STARTER & KLEINE GERICHTE

# UNSERE KLASSIKER

## SALATE

**großer bunter Salat**   
mit HOME Dressing  4,6,9

12€

und HOME Brot

**kleiner gemischter Salat**   
mit HOME Dressing  4,6,9

8,5€

und HOME Brot

**Caesar Salat**

17,9€

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

**Add-ons zu euren Salaten:**

Hähnchen \_\_\_\_\_ 6€

Gambas<sup>6</sup> \_\_\_\_\_ 7€

1 Stk. Honig-Feta \_\_\_\_\_ 5€

gebratene Pilze  \_\_\_\_\_ 4€

Lachswürfel<sup>6</sup> \_\_\_\_\_ 7€

Kokos Chicken Strips \_\_\_\_\_ 6,5€

## SALATE

# UNSERE KLASSIKER

## BURGER

Zu unserem Burger reichen wir einen kleinen Salat.

**Hamburger** 14,5€

*Brioche Bun<sup>4</sup>, BBQ Sauce, Homemade Burgersauce, Blattsalat, Tomate, Sandwichgurke, Schmorzwiebel*

**Cheeseburger** 15,5€

*Brioche Bun<sup>4</sup>, BBQ Sauce, Homemade Burgersauce, Blattsalat, Tomate, Sandwichgurke, Schmorzwiebel, Cheddar*

**Lachsburger** 15,5€

*Brioche Bun<sup>4</sup>, Lachs patty, Blattsalat, frische Gurke, Tomate, Schmorzwiebel mit Honigsensauce*

**Vegan Burger**  14,5€

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

### Add-ons:

Extra Cheddar Cheese \_\_\_\_\_ 1€

Bacon, 3 Scheiben \_\_\_\_\_ 2,5€

Jalapenos \_\_\_\_\_ 1€

Extra Patty, beef oder vegan \_\_\_\_\_ 4,5€

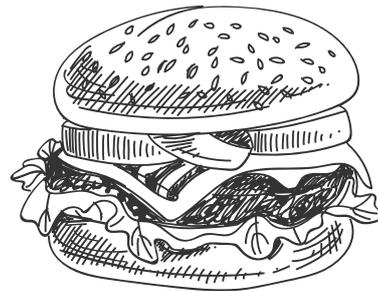
### Als Beilage:

**kleine Portion Fritten** 

*auf Wunsch mit Majo<sup>4,6</sup> / Ketchup<sup>3,9</sup> (+0,50€)*

**kleine Portion Süßkartoffelfritten** 

*auf Wunsch mit Majo<sup>4,6</sup> / Ketchup<sup>3,9</sup> (+0,50€)*



3,5€

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 (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

<b>Pasta Aglio Olio</b> ✓ <i>pikant, mit Parmesan</i>	14€
<b>Pasta mit Burrata in einer Tomatensauce</b> ✓ <i>mit frischem Basilikum</i>	16,9€
<b>Zitronenpasta, pikant mit Lachs</b>	15,9€



## UNSERE BOWLS

<b>Fresh Asia</b> ✓ <i>Reis, Edamame, Wakame, Mango, Avocado, Ramen Ei, Chinakohl, Wirsing, Möhre mit Sesam-Limette Dressing und Crispy Chili Oil</i>	15,5€
<b>Green Goddess Bowl</b> ✓ <i>Salat, Gurke, Weißkohl mit Avocado-Nussdressing, mit Kartoffeln, Nachos, Möhre/Orangensalat und Nusskernmischung</i>	16,9€
<b>Add-ons:</b>	
Hähnchen _____	6€
Gambas <sup>6</sup> _____	7€
1 Stk. Honig-Feta _____	5€
gebratene Pilze ✓ _____	4€
Lachswürfel <sup>6</sup> _____	7€
Kokos Chicken Strips _____	6,5€

## FÜR KIDS

<b>Kokos Chicken Strips mit Pommes</b>	8€
<b>Nudeln mit Butter und Parmesan</b> ✓	8€
<b>Nudeln mit Tomatensauce</b> ✓	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

Chocolate Lava Cake   
mit Vanilleeis und Mangocreme

7,5€

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 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€

## 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 <sup>1,2</sup>	0,33 l	3,5€
Sinalco Cola Zero <sup>1,2,3</sup>	0,33 l	3,5€
Sinalco Orange <sup>1</sup>	0,33 l	3,5€
Sinalco Zitrone	0,33 l	3,5€
Sinalco Mix <sup>1,2</sup>	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 <sup>4</sup>	0,2 l	2,8€
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3€
Schweppes Ginger Beer <sup>1</sup>	0,2 l	3€
Schweppes Wild Berry <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,8€
Schweppes Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	3€
Almdudler <sup>1</sup>	0,35 l	3,8€
Red Bull	0,25 l	3,5€
Malzbier	0,3 l	3,5€
Malzbier light	0,3 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>		

## 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 <sup>1,2</sup> _____	0,3 l _____	9,5€
<i>Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangensaft, Orange</i>		
Cucumber Fresh _____	0,1 l _____	7,5€
<i>Gurke, Wodka, Limette, Simple Sirup</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 <sup>2</sup> _____	2,5€
Entkoffeinierter Kaffee _____	2,5€
Espresso <sup>2</sup> _____	2,5€
Doppelter Espresso <sup>2</sup> _____	3,5€
Cappuccino mit Milch <sup>2</sup> _____	3€
Milchkaffee <sup>2</sup> _____	3,8€
Latte Macchiato <sup>2</sup> _____	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 <sup>1,4</sup> _____	0,3 l _____	7,8€
Cuba Libre <sup>1,2</sup> _____	0,3 l _____	7,8€
<i>Rum, Cola, Limette</i>		
Vodka Lemon <sup>4</sup> _____	0,3 l _____	7,8€
Vodka Red Bull <sup>1,2</sup> _____	0,3 l _____	8€
Whiskey Cola <sup>1,2</sup> _____	0,3 l _____	8€
Gin Tonic <sup>4</sup> _____	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 <sup>1</sup>	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	0,1l	5,5€
1 Prosecco „Treviso“, La Contesse / Venetien	0,1 l	4€
Prosecco	0,75 l	35€
<i>Glänzende hellgelbe Robe mit schönem Mousseux. Fruchtiges Bukett, mild und spritzig am Gaumen. Inbegriff fröhlicher, italienischer Lebensart!</i>		
2 Cremant de Limoux rosé „1531“ / Languedoc	0,1 l	6,5€
70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Pinot Noir	0,75 l	65€
<i>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, delikate und gut strukturiert durch die Präsenz der Pinot Noir.</i>		
3 Campagner Veuve Cliquot	0,75 l	120€
4 Moët & Chandon Ice Impérial, Champagner	0,75 l	140€

WEIN! WEIN! WEIN!

## WEISSES

<b>5 Le Connoisseur</b>	0,2l	6,5€
Sauvignon blanc	0,75l	21€
<i>aromatischer trockener weisswein mit leichter Pfirsichnote und leichter, frischer, fruchtiger Säure</i>		
<b>6 Fontan, „Tattoo“ / Gascogne</b>	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>		
<b>7 Daniel Hecquet, „Puy 178“ / Perigord</b>	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>		
<b>8 Moncaro, Verdicchio dei Castelli</b>	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>		
<b>9 Empordàlia Mabre / Katalonien</b>	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

<b>10 La Croisade</b>	0,2l	7,8€
Chardonnay reserve, Languedoc	0,75l	26€
<i>Typischer Chardonnay, stark und aromatisch</i>		
<b>11 Jean – Marc Autran, Sablet blanc / Rhône</b>	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>		
<b>12 Gut von beiden, Grauburgunder</b>	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>		
<b>13 Menetou Salon</b>	0,2 l	6,5€
Sauvignon blanc	0,75 l	21€
<i>klassischer, trockener weisswein</i>		
<b>14 Beau Vignac</b>	0,2 l	6,5€
Chardonnay	0,75 l	21€
<i>Dichte Aromen von Blüten und Früchten mit einer eleganten säure</i>		
<b>15 Pecten</b>	0,2 l	6,5€
	0,75 l	21€

## ROSÉ

<b>16 Uli Metzger „Redvieh“ – Blanc de Noir / Pfalz</b>	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 Birnennote.</i>		
<b>17 Palace de la Plage</b>	0,2 l	6,5€
Rosé	0,75 l	21€
<i>Frisch, fruchtig und mit noten von Erdbeeren und Lychies</i>		
<b>18 Le Fleur</b>	0,2 l	6,5€
grenache Rosé	0,75 l	21€
<b>19 Stefan Müller, Spätburgunder rosé / Saar</b>	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€

*Kräftig, fruchtig, vollmundig*

21 Jochen Schmitt, Cuvé - Pfalz 0,2 l 7€

Spätburgunder, Cabernet Franc, Satin Noir, Merlot 0,75 l 22€

*Fein, fruchtig, süffig. Shoppen und Brotzeit-Wein. Halbtrocken, leichter Rotwein*

*FRUCHTIG / LEICHT*

22 Le Carredon, Merlot / Languedoc 0,2 l 7,1€

Merlot, rot 0,75 l 23€

*Tiefes Rubinrot. Harmonisches Bouquet von roten Früchten, gefolgt von einem Touch Gewürzen. Weich und geschmeidig am Gaumen mit breiter Fruchtpalette.*

*RUND / WEICH*

23 José Neiva Correia, Vega / Douro 0,2 l 7,5€

40 % Touriga Franca, 30 % Touriga Nacional und 0,75 l 28€

30 % Tinta Roriz, rot

*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.*

## FLÜSSIGES DESSERT

Grappe / Obstbrände / Calvados / Cognac / Armagnac / Rum

## HINWEIS

Unsere Weine enthalten Sulfite

WEIN! WEIN! WEIN!

# GETRÄNKEKARTE HOME

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

## Unsere Apéritifs Der perfekte Start!



**Die besondere Empfehlung je 7,5€**

Deja Vu Tonic Spritz

Deja Vu Wildberry (auch alkoholfrei)

4 Deja Vu nach Wahl im Apéritivbaum

28€

## APERITIFS

Aperol Spritz <sup>1,4</sup>	0,2 l	7,5€
Aperol Maracuja Spritz <sup>1,4</sup>	0,2 l	8,1€
Hugo	0,2 l	7,5€
Lillet Wild Berry <sup>1.2 Sulfite</sup>	0,2 l	7,5€
Strawberry Gin Wild Berry <sup>1,2</sup>	0,2 l	7,5€
Martini	0,175 l	4,5€