

HOMEI

Your Ultimate Gyoza Experience

Hausgemachte Gyoza – vom Teig bis zur Füllung

Eigenkreationen – mit Fleisch oder Vegan

Ohne Aroma- und Farbstoffe

Ohne Konservierungsstoffe

Ohne Geschmacksverstärker







Bist Du das erste Mal hier?

Ja

Nein

Wie funktioniert die Speisenauswahl?

Dann geht es weiter zur Speisenauswahl

-  **Alle Hauptgerichte sind vegan** – Fleischauswahl nur bei den Gyoza
-  **Wähle eine Speise** und beachte die Auswahloption unter jeder Speise
-  **Pflichtauswahlen** sind mit „+“ beginnend gekennzeichnet
-  Wähle bei „+“ Deine **Gyoza-Sorte** und ggf. Deine **Sauce** aus... :

GYOZA-SORTEN zur Auswahl

A Himmlisches Huhn

Hähnchenfleisch | Shiitake-Pilze | Lauch

B Rockiges Rind

Rindfleisch | Zitronengras | Kaffirlimettenblätter

C Göttliche Garnele

Garnelen | Wasserkastanien | Limette | Ingwer

D Epische Erdnuss (ehemals Koriander)

Erdnüsse | Glasnudeln | Koriander | Seitan | Minze



E Spicy Samosa

Süßkartoffel | Erbsen | Brokkoli | Indische Gewürze



F Jecke Jackfrucht

Jackfrucht | Perlgraupen | Tomaten | Karotte



G Vegan-Mix

2x Erdnuss, 2x Samosa, 2x Jackfrucht



H Fleisch-Mix

2x Huhn, 2x Rind, 2x Garnele

Empfehlung für
das erste Mal!
Und ist auch eine
Sorte ☺!

HAUSGEMACHTE SAUCEN zur Auswahl

1 Tomate-Shiitake-Sauce (pikant)

Tomate | Shiitake | Chili | Knoblauch | Reissessig



2 Miso-Ingwer-Sauce

Misopaste | Ingwer | Dill | Frühlingszwiebel



3 Erdnuss-Sauce

Erdnüsse | Knoblauch | Reissessig | Sesamöl



4 Koriander-Sauce

Koriander | Knoblauch | Ingwer | Limetten



5 Meerrettich-Kokos-Sauce

Meerrettich | Kokosghurt | Senf



KORIANDER-SAUCE



TOMATE-SHIITAKE-SAUCE



MISO-INGWER-SAUCE

Rot: Rockiges Rind

Grün: Jecke Jackfrucht

Orange: Spicy Samosa

Blau: Epische Erdnuss

Weiß: Himmlisches Huhn

Grau: Göttliche Garnele



Alles auch TO GO – auch mit dem Mehrweg-Pfandsystem VYTAL!

Alle unsere Speisen kannst Du auch gerne zum Mitnehmen bestellen!

Ruf vorher gerne an oder bestelle online über unsere Website!

Nutze auch gerne das Mehrweg-Pfandsystem VYTAL und schütze die Umwelt

HAUPTSPEISEN – WARM BIS KALT

Tipp: Pimp Deine Bowl – siehe unten!

HOMEI Bowl_15,80

Frischer gemischter Salat | Sushireis
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza
+ 1 Sauce

Gyoza Omelette Bowl_18,50 (Extra Bio-Ei je +2,50)

2 Bio-Eier-Omelett | Gyoza eingebettet | frischer gemischter Salat | Sushireis
+ eine Sorte 6 gebratene Gyoza
+ 1 Sauce

Omelett wird frisch gemacht – kann etwas länger dauern, aber es lohnt sich! ☺

HOMEI Curry_16,70

Cremiges Erdnuss-Kokos-Curry | Süßkartoffel | Weißkohl | Sushireis
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza

Salatbowl mit Edamame Bohnen_15,60

Frischer gemischter Salat | gedämpfte Edamame-Bohnen
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza
+ 1 Sauce

Lauwarme Kartoffelbowl mit Mango-Senfsauce_16,20

Knusprige Kartoffelwürfel | Kidney-Bohnen | Kichererbsen | Tomaten
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza

Smokehouse Kichererbsen Bowl_17,80

Geräucherte Bio-Jackfrucht | Kichererbsen | Spinat | frischer Salat |
Cherrytomaten | Zwiebeln | Sushireis | Miso-Ingwer-Sauce



„Pimp your Bowl“



Extra geschälte Edamame-Bohnen_+2,90

Gedämpfte Sojabohnen



Anbraten von Gyoza_+1,50

Knuspriges Anbraten der Gyoza auf der Bodenseite

Geräucherte Jackfrucht_+3,90

Bio-Jackfrucht | Kichererbsen | Tomaten | Zwiebeln



„Tausendjähriges Ei“_+4,40

Fermentierte Enteneier: eine chinesische Delikatesse!

MITTAGSANGEBOT (Mo.-Fr. 12:00-15:00)

HOMEI Bowl & eine hausgem. Limonade (s. letzte Seite)_13,40
Zur Bowl noch: 1 Gyoza Sorte & 1 Sauce auswählen

Quick Lunch_9,00

Kokos-Erdnuss-Curry mit Reis und Edamame



Mittagsangebot gilt nicht an Feiertagen

EINFACH NUR GYOZA GEBRATEN

Gyoza Snack 6 Stück_7,90

Angebratene Gyoza
+ eine Sorte 6 Gyoza
+ 1 Sauce

Gyoza Deluxe 12 Stück_14,20

Angebratene Gyoza
+ zwei Sorten 12 Gyoza
+ 1 Sauce

SUPPEN

Vegane Miso-Suppe_13,50

Hausgemachte HOMEI Gemüsebrühe | Misopaste
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza

Vegane Udon Nudelsuppe_16,90

Hausgemachte HOMEI Gemüsebrühe | Udon Nudeln
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza

Vegane Zucchini-Senf-Suppe_6,90

Zucchini | süßer Senf | Kartoffeln | Hafercreme

Optional: eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza für 7,40€ Aufpreis

Optional: 5 handgemachte frittierte Bio-Jackfrucht Bällchen für 6,00€ Aufpreis

Vegane Kürbis-Kokos-Suppe_6,90

Hokkaido Kürbis | Kokosmilch | Kartoffel | Chili

Optional: eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza für 7,40€ Aufpreis

Optional: 5 handgemachte frittierte Bio-Jackfrucht Bällchen für 6,00€ Aufpreis

Vegane Tomaten-Curry-Suppe_6,90

Tomaten | gelbes Curry | Knoblauch | Olivenöl

Optional: eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza für 7,40€ Aufpreis

Optional: 5 handgemachte frittierte Bio-Jackfrucht Bällchen für 6,00€ Aufpreis

Jetzt wird Supp' jeessen! 😊

Winterspecial



NEU: Plant-a-Tree Gericht



Pro Gericht wird ein Baum gepflanzt!

HOMEI Baumgericht_16,70

5 Handgemachte Bio-Jackfrucht Bällchen "vegane Meatballs" | Salat | Reis
+ 1 Sauce nach Wahl



In Zusammenarbeit mit **Click a Tree** wird auf den Philippinen **pro Baumgericht ein Mangrovenbaum** zum Schutz der Meere und deren Bewohner gepflanzt, sowie **1kg Plastik aus dem Meer gesammelt**.

Folgt uns auf Instagram! Dort erfahrt Ihr mehr und wie groß unser Fortschritt ist 😊.

Was ist Jackfrucht?

Jackfrucht ist die größte Baumfrucht der Welt, aber nicht zu verwechseln mit der „Stinkfrucht“ Durian! Jackfrucht ist eine Superfrucht mit hochwertigen Ballaststoffen mit wenig Kalorien, Zucker und Fette. Wir beziehen unsere Bio-Jackfrucht vom nachhaltigen Startup **JACKY F.**



TAKE HOME(I) GYOZA

12 Stück_9,90

Sorten sind frei wählbar | 1 Sauce inklusive

18 Stück_14,00

Sorten sind frei wählbar | 2 Saucen inklusive



HOMEI Gyoza zum SELBSTKOCHEN – für Deine Gyoza-Eskalation zu Hause!

Perfekt als Mittags-, Abend-, Mitternachtssnack oder als einfache Beilage. Wähle Deine Take Home(I) Gyoza frei aus. Die einen haben Reis und die anderen haben Kartoffel als Vorrat daheim... wie wäre es mit einem Gyoza Vorrat – ohne Konservierungs-, Aroma- und Farbstoffe sowie Geschmacksverstärker? Sie sind schnell und unkompliziert zubereitet! Für Deinen Gyoza-Genuss, wenn unsere Köche schlafen!

Zubereitung:

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die tiefgekühlten Gyoza auf der Bodenseite anbraten bis sie braun sind. Anschließend ca. 100ml Wasser hinzufügen und die Pfanne zudecken und solange garen bis das Wasser durch die Gyoza aufgenommen ist.

BEILAGEN & SNACKS

Glasnudelsalat_5,90 (scharf)

Glasnudeln | Koriander | Schwarzwesig | Chili | Sesam | Erdnüsse



Edamame-Bohnen_6,50

Gedämpfte Sojabohnen | grobes Salz | Pfeffer | Chilifäden



Kleine Miso Suppe_4,90

Misopaste | hausgemachte Gemüsebrühe | Spinat



Frittierte Kartoffelwürfel_5,20

+ 1 Sauce nach Wahl



Schale Reis_2,30



DESSERTS

Matcha Cheesecake_6,20

Grüntee-Matcha | Cheesecake-Sachen | Mango-Ingwer-Sauce



Schwarztee Panna Cotta_5,50

Schwarzer Tee | Sahne | Mango-Ingwer-Sauce



Mandelmilchreis_6,20

Milchreis | Mandelmilch | hausgemachter Obstkompott



GETRÄNKE

Alkoholfreie Bio-Kaltgetränke

Proviant Apfelschorle	0,33l	3,60€
Proviant Kirsch-Granatapfelschorle	0,33l	3,60€
Proviant Orange-Maracuja-Schorle	0,33l	3,60€
Proviant Zitrone-Ingwer-Limonade	0,33l	3,60€
Proviant Rhabarber-Limonade	0,33l	3,60€
Djahé Ingwer-Maracuja-Limonade	0,33l	3,90€
MA-TEA Matcha-Limette <i>(Koffeinhaltig)</i>	0,33l	3,90€
AI-TEA Coldbrew Pfirsich Eistee	0,33l	3,90€
Tönissteiner Mineralwasser	0,25l	2,90€
Tönissteiner Stilles Wasser	0,25l	2,90€

Biere 0,33l

Ginger Ninja Craftbeer	3,90€
Honey Ale Craftbeer	3,90€
Gaffel Kölsch	3,20€
Benediktiner Weizenbier	3,20€
Benediktiner Weizenbier Alk.-frei	3,20€

Weine 0,1l – Weingut Brogsitter

Grauburgunder	3,50€
Blanc de Noir Spätburgunder	3,50€
Spätburgunder	3,50€

Heiße Getränke

Grüner Tee	3,20€
Frischer Minztee mit Ingwer	3,50€
Buchweizentee	3,20€

**Tip: Pimp Dein Drink
mit einem 2cl Schuss!**

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Alkoholfreie Kaltgetränke

Zitrone-Minz-Limonade	0,25l	3,20€
Ginger-Maple-Limonade	0,25l	3,20€
Bratapfel-Limonade	0,25l	3,20€

Winterspecials



Bratapfelpunsch-Tralala 	0,20l	4,90€
Rudolph's Red Hot Nose mit Zimt (ohne Alk. aber pimpbar)	0,20l	4,90€

Heiße Getränke 0,2l (ohne Alkohol)

Hot Lemon Twist with Mint	3,50€
Warm Winterhug with Ginger	3,50€
Spiced Apple Kiss	3,50€

„PIMP YOUR DRINK“

Rum	2cl	+2,50€	Whiskey	2cl	+2,50€
Calvados	2cl	+2,50€	Orangen-Likör Cointreau	2cl	+2,50€
Gin	2cl	+2,50€	Amaretto	2cl	+2,50€

Das HOMEI-Versprechen

HOMEI ist das chinesisch-kantonesische Wort für „wohlschmeckend“ oder einfach „lecker“. Doch guter Geschmack allein reicht uns nicht! Wir wollen, dass unser Essen natürlich ist. Wir setzen auf den ursprünglichen, unverfälschten Geschmack der verwendeten Lebensmittel. Darum findet Ihr bei uns keine Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe sowie keine Geschmacksverstärker. Auch Hefeextrakt als Geschmacksverstärker-Ersatz hat bei uns keinen Platz.

Bei all unseren Gyoza (jap. Teigtaschen) und Saucen handelt es sich um hausgemachte Eigenkreationen. Sie werden liebevoll und frisch vom Teig bis zur Füllung in unserer hauseigenen Produktion hergestellt. Soweit es geht, beziehen wir unsere saisonalen Zutaten von regionalen Lieferanten – der Umwelt und der Frische zuliebe!

WIR STEHEN FÜR FRISCHES NATURBELASSENES ESSEN.