

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
-  **Auswahloptionen** sind mit „+“ beginnend gekennzeichnet
-  **Wähle bei „+“** Deine **Gyoza-Sorte** sowie **Sauce** aus dem Folgenden:

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 Kesser Koriander

Koriander | Glasnudeln | Erdnüsse | Seitan | Minze



E Spicy Samosa

Süßkartoffel | Erbsen | Brokkoli | Indische Gewürze



F Jecke Jackfrucht

Jackfrucht | Perlgraupen | Tomaten | Karotte



G Vegan-Mix

2x Koriander, 2x Samosa, 2x Jackfrucht



H Fleisch-Mix

2x Huhn, 2x Rind, 2x Garnele

HAUSMGEACHTE 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-Sesam-Sauce

Meerrettich | Joghurt | Sesamöl | Honig



KORIANDER-SAUCE



TOMATE-SHIITAKE-SAUCE



MISO-INGWER-SAUCE

Rot: Rockiges Rind

Grün: Jecke Jackfrucht

Orange: Spicy Samosa

Blau: Kesser Koriander

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

BOWLS & SALATE

Gyoza auch angebraten
möglich: + 0,50€

HOMEI Bowl_10,90

Frischer Salat | Sushireis
+ 6 gedämpfte Gyoza einer Sorte
+ 1 Sauce



HOMEI Curry_11,90

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



Salat mit Edamame Bohnen_10,50

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



Samurai Udon Salat_11,00

Udon Nudeln | Spinat | Cherrytomaten | Gurkenstreifen |
Nori-Blätter | Sesam | hausgemachte Erdnuss-Sauce

Smokehouse Kichererbsen Bowl_11,50

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



SUPPEN

Vegane Miso-Suppe_8,90

Hausgemachte HOMEI Gemüsebrühe | Misopaste
+ 6 gedämpfte Gyoza einer Sorte



Vegane Udon Nudelsuppe_11,90

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



EINFACH NUR GYOZA

Gyoza Snack 6 Stück_6,00

Angebratene Gyoza
+ 6 Gyoza einer Sorte
+ 1 Sauce



Gyoza Deluxe 12 Stück_10,90

Angebratene Gyoza
+ 12 Gyoza zwei Sorten
+ 1 Sauce



Nur für kurze Zeit!

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

HOMEI Bowl & Matcha-Limette Eistee: 11,00€

(Zur Bowl noch: Gyoza und Sauce auswählen)

Anti-Mittagskoma-Paket

Gyoza auf frischen Salat und Sushireis als leichtes Mittagessen und dazu ein erfrischender Limetten-Eistee aus Bio-Matcha mit 65mg Koffein bzw. Teein (länger anhaltend, weil Tee halt) für den Kick in die zweite Hälfte des Tages.



NEUE SPECIALS

Gyoza Omelette Bowl_11,50 – „Unser Proteinbooster“

Bio-Ei-Omelett | Gyoza | frischer gemischter Salat | Reis
+ 6 Gyoza einer Sorte gebraten
+ 1 Sauce

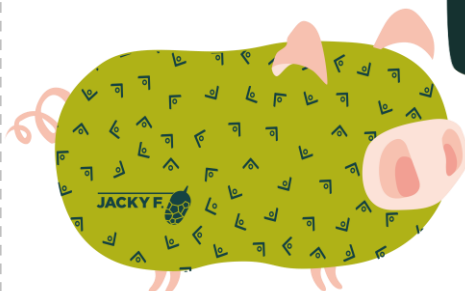
Jack's Balls Bowl_10,50

5 handgemachte Bio-Jackfrucht-Bällchen | frischer Salat | Sushireis | Senf | Sesam
+ 1 Sauce



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.



BEILAGEN & SNACKS

Glasnudelsalat_4,80 (pikant)

Süßkartoffel-Glasnudeln | Koriander | Schwarzessig | Chili



Edamame-Bohnen_4,50

Gedämpfte Sojabohnen | grobes Salz | Pfeffer | Chilifäden



Kleine Miso Suppe_3,90

Misopaste | hausgemachte Gemüsebrühe | Spinat



DESSERTS

Matcha Cheesecake_4,50

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



Schwarztee Panna Cotta_3,50

Schwarzer Tee | Sahne | Mango-Ingwer-Sauce



Mandelmilchreis_3,90

Milchreis | Mandelmilch | hausgemachter Obstkompott



EXTRAS ZUM DAZUBESTELLEN

Kl. Portion geschälte Edamame-Bohnen_1,50

Gedämpfte Sojabohnen | gemahlener Salz & Pfeffer



Anbraten von Gyoza_0,50

Knuspriges Anbraten der Gyoza auf der Bodenseite

Hausgem. Chili-Sauce_1,50 (scharf-sauer)

Schwarzessig | getrocknete Chili | Ingwer | Limettensaft



Kleine Schale Reis_1,30





Hinweis: nur zum
Mitnehmen!

TAKE HOME(I) GYOZA

12 Stück_8,50

Sorten sind frei wählbar | 1 Sauce inklusive

18 Stück_11,50

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.

GETRÄNKE

Alkoholfreie Bio-Kaltgetränke

Proviant Apfelschorle	0,33l	3,30€
Proviant Kirsch-Granatapfelschorle	0,33l	3,30€
Proviant Orange-Maracuja-Schorle	0,33l	3,30€
Proviant Zitrone-Ingwer-Limonade	0,33l	3,30€
Proviant Rhabarber-Limonade	0,33l	3,30€
Djahé Ingwer-Maracuja-Limonade	0,33l	3,60€
Djahé Black Ginger <i>(Koffeinhaltig)</i>	0,33l	3,60€
MA-TEA Matcha-Beere <i>(Koffeinhaltig)</i>	0,33l	3,60€
MA-TEA Matcha-Limette <i>(Koffeinhaltig)</i>	0,33l	3,60€
AI-TEA Coldbrew Pfirsich Eistee	0,33l	3,60€
Tönissteiner Mineralwasser	0,25l	2,60€
Tönissteiner Stilles Wasser	0,25l	2,60€

Biere 0,33l

Ginger Ninja Craftbeer	3,60€
Honey Ale Craftbeer	3,60€
Gaffel Kölsch	2,70€
Benediktiner Weizenbier	3,00€
Benediktiner Weizenbier Alk.-frei	3,00€

Weine 0,1l – Weingut Brogsitter

Grauburgunder	3,00€
Blanc de Noir Spätburgunder	3,00€
Spätburgunder	3,00€

Warme Getränke

Grüner Tee	2,60€
Frischer Minztee mit Ingwer	2,60€
Buchweizentee	2,60€

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.



Folge uns auf Instagram!
[#homeigyzoa](https://www.instagram.com/homeigyzoa)



Besuche unsere Website!
www.homei-gyoza.com



HOMEI

Your Ultimate Gyoza Experience