

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!

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 | Kokosjoghurt | 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

HOMEI Bowl_14,10

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



Gyoza auch angebraten
möglich: + 1,50€

Tipp: Pimp doch Deine
Bowl – nächste Seite!

Gyoza Omelette Bowl_16,50

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

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

HOMEI Curry_14,90

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



Salatbowl mit Edamame Bohnen_13,90

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



Samurai Udon Salatbowl_13,50

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

Smokehouse Kichererbsen Bowl_14,90

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



SUPPEN

Vegane Miso-Suppe_11,90

Hausgemachte HOMEI Gemüsebrühe | Misopaste
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza



Vegane Udon Nudelsuppe_15,10

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



EINFACH NUR GYOZA GEBRATEN

Gyoza Snack 6 Stück_7,50

Angebratene Gyoza
+ eine Sorte 6 Gyoza
+ 1 Sauce



Gyoza Deluxe 12 Stück_12,90

Angebratene Gyoza
+ zwei Sorten 12 Gyoza
+ 1 Sauce



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

HOMEI Bowl & eine unserer hausgemachten Limonaden_11,90

Zur Bowl noch: 1 Gyoza Sorte und 1 Sauce auswählen

Quick Lunch_7,00

Kokos-Erdnuss-Curry mit Reis und Edamame



BELIEBTE KOMBINATIONEN

Tipp: Pimp doch Deine Bowl – direkt darunter!

Gyoza Omelette Bowl_16,50 – „Unser Proteinbooster“

Bio-Eier-Omelett | Rind Gyoza | Erdnuss-Sauce | frischer Salat | Reis

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

HOMEI Bowl_14,10 – „Koriander-Deluxe“

Erdnuss Gyoza | Koriander-Sauce | frischer Salat | Reis



HOMEI Curry_14,90 – „Warmer Klassiker“

Vegan-Mix Gyoza | Erdnuss-Kokos-Curry | Süßkartoffel | Weißkohl | Reis



„Pimp your Bowl“ EXTRAS

Extra geschälte Edamame-Bohnen_+2,50

Gedämpfte Sojabohnen



Anbraten von Gyoza_+1,50

Knuspriges Anbraten der Gyoza auf der Bodenseite

Geräucherte Jackfrucht_+3,50

Bio-Jackfrucht | Kichererbsen | Tomaten | Zwiebeln



„Tausendjähriges Ei“_+3,90

Fermentierte Enteneier: eine chinesische Delikatesse!

BEILAGEN & SNACKS

Glasnudelsalat_5,90 (scharf)

Süßkartoffel-Glasnudeln | Koriander | Schwarzessig | Chili | Sesam | Erdnüsse



Edamame-Bohnen_5,90

Gedämpfte Sojabohnen | grobes Salz | Pfeffer | Chilifäden



Kleine Miso Suppe_4,90

Misopaste | hausgemachte Gemüsebrühe | Spinat



Frittierte Kartoffelwürfel_4,90

+ 1 Sauce nach Wahl



Schale Reis_2,00



DESSERTS

Matcha Cheesecake_5,50

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



Schwarztee Panna Cotta_4,90

Schwarzer Tee | Sahne | Mango-Ingwer-Sauce



Mandelmilchreis_5,50

Milchreis | Mandelmilch | hausgemachter Obstkompott





Hinweis: nur zum
Mitnehmen!

TAKE HOME(I) GYOZA

12 Stück_9,50

Sorten sind frei wählbar | 1 Sauce inklusive

18 Stück_12,90

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	3,60€
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€
Zitronen-Minz-Limonade	0,20l	2,90€
Bratapfel-Limonade	0,20l	2,90€
Maple-Ginger-Limonade	0,20l	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€

Warme Getränke

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

April 2023: Anmerkung zu den Preisanpassungen – nicht Erhöhung!

Wir bitten zutiefst um Euer Verständnis, dass wir wieder unsere Preise wieder verändern müssen. **Seit Mai 2022** haben wir die Preise nicht mehr verändert und seitdem ist viel passiert: Kriegsausbruch, Inflation, Energiekrise und Lohnerhöhungen (zurecht!). Unsere Gesamtkosten haben sich um über 50% erhöht. Unsere Preise erhöhen wir nicht, sondern wir passen diese etwas an. **Eigentlich ist diese Anpassung nicht genug**, aber ein zu **großer Preissprung ist nicht zumutbar!** Um Euch weiterhin unseren hohen Qualitätsstandard anbieten zu können, ist diese Preisanpassung leider erforderlich... es tut uns leid!

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!
[#homeigyoza](https://www.instagram.com/homeigyoza)



Besuche unsere Website!
www.homei-gyoza.com