

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 Epische Erdnuss

Erdnüsse | Glasnudeln | Koriander | 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

HAUPTSPEISEN – WARM BIS KALT

Gyoza auch angebraten
möglich: + 1,00€

HOMEI Bowl_13,10

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



HOMEI Curry_13,90

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



Salat mit Edamame Bohnen_12,90

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



Samurai Udon Salat_12,50

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

Smokehouse Kichererbsen Bowl_13,50

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



SUPPEN

Vegane Miso-Suppe_10,90

Hausgemachte HOMEI Gemüsebrühe | Misopaste
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza



Vegane Udon Nudelsuppe_14,10

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



EINFACH NUR GYOZA

Gyoza Snack 6 Stück_6,90

Angebratene Gyoza
+ eine Sorte 6 Gyoza
+ 1 Sauce



Gyoza Deluxe 12 Stück_12,50

Angebratene Gyoza
+ zwei Sorten 12 Gyoza
+ 1 Sauce



Nur für kurze Zeit!

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

HOMEI Bowl & Matcha-Limette Eistee: 11,90€

(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_15,10 – „Unser Proteinbooster“

Bio-Eier-Omelett | Gyoza | frischer gemischter Salat | Reis

+ eine Sorte 6 Gyoza

+ 1 Sauce

Bitte habt Verständnis, dass die Zubereitung des Omelettes etwas länger dauert

Jack's Balls Bowl_12,50

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_5,50 (pikant)

Süßkartoffel-Glasnudeln | Koriander | Schwarzessig | Chili



Edamame-Bohnen_5,50

Gedämpfte Sojabohnen | grobes Salz | Pfeffer | Chilifäden



Kleine Miso Suppe_4,90

Misopaste | hausgemachte Gemüsebrühe | Spinat



DESSERTS

Matcha Cheesecake_4,90

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



Schwarztee Panna Cotta_4,20

Schwarzer Tee | Sahne | Mango-Ingwer-Sauce



Mandelmilchreis_4,90

Milchreis | Mandelmilch | hausgemachter Obstkompott



EXTRAS ZUM DAZUBESTELLEN

Kl. Portion geschälte Edamame-Bohnen_2,00

Gedämpfte Sojabohnen | gemahlener Salz & Pfeffer



Anbraten von Gyoza_1,00

Knuspriges Anbraten der Gyoza auf der Bodenseite



Schale Reis_2,00



Hinweis: nur zum
Mitnehmen!

TAKE HOME(I) GYOZA

12 Stück_8,90

Sorten sind frei wählbar | 1 Sauce inklusive

18 Stück_12,50

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	3,60€
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	2,90€
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	2,90€
Frischer Minztee mit Ingwer	2,90€
Buchweizentee	2,90€

Anmerkung zu den Preiserhöhungen

Wir bitten zutiefst um Euer Verständnis, dass wir wieder unsere Preise anheben müssen. Die Einkaufskosten für Rohwaren sind ausnahmslos alle um mindestens 30% gestiegen – Fleisch sogar um 60% und Salat um 70%. Zudem kommen noch +100% Kostenaufschlag für Energie, +10% für unsere Miete und +20% (zurecht) auf die Lohnkosten. Alle Speisen sind ausschließlich hausgemacht – Teig, Füllung und Saucen. Um Euch weiterhin unseren hohen Qualitätsstandard anbieten zu können, ist die Preiserhöhung 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!
#homeigyzoa



Besuche unsere Website!
www.homei-gyoza.com



HOMEI

Your Ultimate Gyoza Experience